KELAS 10 SMK

TATA HIDANG 1

Disklaimer: *Buku ini merupakan buku siswa yang dipersiapkan Pemerintah dalam rangka implementasi Kurikulum 2013. Buku siswa ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, dan dipergunakan dalam tahap awal penerapan Kurikulum 2013. Buku ini merupakan "dokumen hidup" yang senantiasa diperbaiki, diperbaharui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.*

Kontributor Naskah : Renny Trisnawati, S.Pd
Penelaah : Dra. Purwi Hastuti, M.Kes
Tim Desktop Publisher : Tim

Cetakan Ke-1, 2013
Disusun dengan huruf arial

KATA PENGANTAR

Kurikulum 2013 dirancang untuk memperkuat kompetensi siswa dari sisi sikap, pengetahuan dan keterampilan secara utuh. Keutuhan tersebut menjadi dasar dalam perumusan kompetensi dasar tiap mata pelajaran mencakup kompetensi dasar kelompok sikap, kompetensi dasar kelompok pengetahuan, dan kompetensi dasar kelompok keterampilan. Semua mata pelajaran dirancang mengikuti rumusan tersebut.

Pembelajaran kelas X jenjang Pendidikan Menengah Kejuruan yang disajikan dalam buku ini juga tunduk pada ketentuan tersebut. Buku siswa ini diberisi materi pembelajaran yang membekali peserta didik dengan pengetahuan, keterapilan dalam menyajikan pengetahuan yang dikuasai secara kongkrit dan abstrak, dan sikap sebagai makhluk yang mensyukuri anugerah alam semesta yang dikaruniakan kepadanya melalui pemanfaatan yang bertanggung jawab.

Buku ini menjabarkan usaha minimal yang harus dilakukan siswa untuk mencapai kompetensi yang diharuskan. Sesuai dengan pendekatan yang digunakan dalam kurikulum 2013, siswa diberanikan untuk mencari dari sumber belajar lain yang tersedia dan terbentang luas di sekitarnya. Peran guru sangat penting untuk meningkatkan dan menyesuaikan daya serap siswa dengan ketersediaan kegiatan buku ini. Guru dapat memperkayanya dengan kreasi dalam bentuk kegiatan-kegiatan lain yang sesuai dan relevan yang bersumber dari lingkungan sosial dan alam.

Buku ini sangat terbuka dan terus dilakukan perbaikan dan penyempurnaan. Untuk itu, kami mengundang para pembaca memberikan kritik, saran, dan masukan untuk perbaikan dan penyempurnaan. Atas kontribusi tersebut, kami ucapkan terima kasih. Mudah-mudahan kita dapat memberikan yang terbaik bagi kemajuan dunia pendidikan dalam rangka mempersiapkan generasi seratus tahun Indonesia Merdeka (2045)

Depok, Desember 2013
Penyusun

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR

[1] Renny Trisnawati,” Lipatan Serbet”; PPT.

DAFTAR TABEL

DAFTAR BAGAN

GLOSARIUM

Tata Hidang	Cara menyusun makanan untuk memperindah makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu atau konsumen.
Restoran	suatu tempat yang tata ruangnya didisain khusus untuk menyediakan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang ditujukan untuk masyarakat umum.
F&B Manager	Manajer Pelayanan Makan dan Minum
Restaurant Manager	Manajer Restoran
Reception Head Waiter	Kepala Pelayan Penerimaan
Head Waiter	Kepala pelayan
Station Head Waiter	Kepala Unit Pramusaji
Waiter	Pramusaji
Stewarding	Penyediaan Alat
Trolley.	Alat beroda yang berfungsi untuk membawa makanan
Main Dining Room	Restoran yang buka saat malam hari dengan harga makanan yang sangat mahal.
Gourmet	Restoran yang menyajikan makanan klasik dan berkelas
Supper Club	restaurant yang buka saat dinner dengan harga makanan yang sangat mahal
Coffee Shop	Restoran yang harga makanannya lebih murah buka 24 jam, pelayanannya american service
Brasserie	Restoran dengan suasan rileks/santai kepada tamu
Meubeler	Perabot restoran
Large Equipment	Perabot restoran merupakan peralatan restoran berukuran besar
Side Table	Meja samping
Carving	Memotong makanan hewani dan memorsikannya
Flambe	Memasak dihadapan tamu dengan atraksi menarik
Table Service	Pelayanan langsung dimeja makan
American Service / Ready Plate Service	makanan sudah ditata di atas piring dari dapur, sedangkan pelayan menyajikannya kepada tamu
Russian Service / International Service	makanan sudah diporsi di dapur dan ditata pada piring dan telah dihias dengan baik
French Service / Continental Service	Makanan dimasak di depan tamu serta tamu dapat memilih sendiri dengan menggunakan trolly masak (Gueridon).

English Service / Family Service	Tuan rumah memotong porsi buat semua tamunya sedangkan pelayan yang menyajikannya sesuai permintaan dari tuan rumah. Untuk di Indonesia seluruh makanan di letakkan dihadapan tamu, sehingga tamu dapat mengambil sendiri makanan yang diinginkannya.
Lazy Susan	Semua makanan yang dipesan oleh tamu disiapkan pada piring/mangkok sesuai ketentuan yang berlaku di restoran itu, kemudian ditaruh pada sebuah meja kecil yang ada piring di atas meja makan yang dapat berputar/diputar, dilengkapi service set.
Buffet Service/Self Service / Prasmanan Service	Sistem ini sangat praktis dan cepat dimana tamu dapat memilih sendiri makanan yang disukainya.
Cafetaria Service / Counter Service	Tamu mengambil makanan pada Counter sedangkan di ujung Counter harus membayarnya sesuai yang telah diambilnya.
Tray Service	Makanan dihidangkan pada nampan (*tray*) lengkap dengan alat makan dan makanan tetapi makanan panas tetap dihidangkan panas sedangkan makan dingin tetap dingin
A'la Carte Menu	Suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya.
Table D'hote Menu	Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti
Set Menu	Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta
Courses	Hidangan
Table Manner	Tata cara makan di meja makan
China Ware	Peralatan berbahan dasar keramik
Glass Ware	Peralatan berbahan dasar gelas
Silver Ware	Peralatan yang berbahan dasar logam
Lenan	Peralatan yang berbahan dasar kain
Cutlery	Peralatan makan untuk memotong dan menyuap makanan
Cruet	Wadah lada dan garam di meja makan
Candle Holder	Wadah lilin
Table Number	Nomor meja
Flower Vase	Vas/wadah bunga
Napkin	Serbet makan
Napkin Folding	Lipatan serbet makan
Molton	Kain pelapis taplak meja
Table Cloth	Taplak meja
Slip Cloth	Maplak meja hias

Laying	Memasang/menebar
Basic Cover	Penataan meja makan dengan menu standar (5 komposisi menu)
Standart A'la Carte Cover	Penataan meja makan dengan menu standard an minuman lengkap
Variasi Table Cover	Penataan meja makan dengan komposisi menu lengkap (lebih dari 5 komposisi) dan jenis minuman lengkap

PETA KEDUDUKAN BAHAN AJAR

Tata Hidang Kelas XI

SENI MENATA MEJA DAN HIDANGAN
Sebagai Kunci Sukses Pelayanan Makanan dan Minuman Jilid 1

SENI MENATA MEJA DAN HIDANGAN
Sebagai Kunci Sukses Pelayanan Makanan dan Minuman Jilid 2

BAB I
PENDAHULUAN

1. DESKRIPSI

Siswa-siswi, dalam bahan ajar mata pelajaran Tata Hidang yang kita pelajari ini berjudul "**Seni Menata Meja dan Hidangan Sebagai Kunci Sukses Pelayanan Makanan dan Minuman Jilid 1, Kelas XI, Semester 1**" merupakan alat atau sarana pembelajaran kita yang berisikan tentang (1) **materi**, yaitu materi dalam Kompetensi Dasar yaitu menu, peralatan makan dan minum, lipatan serbet, dan penataan meja makan; (2) **metode**, yaitu metode yang digunakan dalam pembelajaran bervariatif, melalui pendekatan *student center*, *integrated learning, individual learning, mastery learning, problem solving, experience based learning* yaitu siswa-siswi sebagai pelaku pendidikan yang lebih aktif dan guru sebagai fasilitator/pembimbing.

Konsep pembelajaran kita berbasis kompetensi yang berlandaskan pemikiran siswa yaitu *constructivism, inquiry, questioning, learning community, modeling, reflection, authentic assessment*; (3) **batasan-batasan**; (4) **penilaian**, yaitu penilaian yang dilakukan untuk memantau proses, kemajuan, perbaikan hasil belajar, dan pencapaian akhir siswa secara berkesinambungan. Penilaian berupa tes formatif yang berbentuk soal essay atau soal dengan jawaban singkat.

2. PRASYARAT

Bahan ajar "**Seni Menata Meja dan Hidangan Sebagai Kunci Sukses Pelayanan Makanan dan Minuman Jilid 1, Kelas XI, Semester 1**" ini merupakan bahan ajar perdana dalam mata pelajaran Tata Hidang Kelas XI, seluruh materi dalam bahan ajar ini merupakan materi dasar dalam pelayanan makan dan minum. Dimana siswa-siswi telah melalui proses belajar di kelas X. Bahan ajar ini dapat dipakai untuk paket keahlian jasa boga dan patiseri. Setelah mempelajari bahan ajar ini, kita akan menyambung ke bahan ajar selanjutnya yaitu "**Seni Menata Meja dan Hidangan Sebagai Kunci Sukses Pelayanan Makanan dan Minuman Jilid 2, Kelas XI, Semester 2**".

3. PETUNJUK PENGGUNAAN BAHAN AJAR

Pada bahan ajar tata hidang ini berjudul "**Seni Menata Meja dan Hidangan Sebagai Kunci Sukses Pelayanan Makanan dan Minuman Jilid 1, Kelas XI, Semester 1**", adapun redaksi dari bahan ajar ini berbentuk tulisan, gambar, tabel, maupun diagram. Mohon dicermati setiap bagiannya. Bahan ajar ini berbentuk manual, yang terdiri dari beberapa bab yang isinya mengandung beberapa hal pendahuluan mengenai penulisan bahan ajar ini. Setiap bab akan diberi catatan pada *footer* mengenai bagian bukunya. Bahan ajar ini digunakan sebagai pedoman dalam pembelajaran di kelas, mengenai waktu dan metode pembelajaran disesuaikan dengan kondisi kelas.

4. TUJUAN AKHIR

Penulisan bahan ajar ini pada dasarnya merupakan upaya merancang materi pembelajaran untuk membantu siswa agar dapat belajar mandiri, efektif dan menyenangkan. Tujuan akhir ini merupakan pencapaian kompetensi sesuai persyaratan yang ditetapkan dunia usaha/ industri

Setelah mempelajari bahan ajar ini, siswa diharapkan mampu:

1. Mendeskripsikan pengertian tata hidang sesuai dengan sumber belajar (bahan ajar).
2. Mendeskripsikan pengertian restoran sesuai dengan sumber belajar.
3. Menganalisis struktur organisasi restoran sesuai dengan sumber belajar.
4. Mengklasifikasikan jenis-jenis restoran sesuai dengan sumber belajar.
5. Menganalisis jenis-jenis pelayanan restoran sesuai dengan sumber belajar.
6. Mengklasifikasikankan perabot restoran sesuai dengan sumber belajar.
7. Menganalilsis ruang restoran sesuai dengan sumber belajar.
8. Mendefinisikan pengertian menu sesuai dengan sumber belajar.
9. Menganalisis jenis-jenis menu sesuai dengan sumber belajar.
10. Membuat perencanaan menu sesuai dengan penugasan dalam bahan ajar.
11. Mendeskripsikan pengertian peralatan restoran sesuai dengan sumber belajar.
12. Mengklasifikasikan peralatan restoran sesuai dengan sumber belajar.
13. Menganalisis jenis-jenis peralatan restoran sesuai dengan sumber belajar.
14. Menunjukkan peralatan restoran sesuai penugasan dalam bahan ajar.

15. Mendefinisikan pengertian lipatan serbet makan sesuai dengan sumber belajar.
16. Menganalisis jenis-jenis lipatan serbet makan sesuai dengan sumber belajar.
17. Membuat lipatan serbet sesuai dengan penugasan dalam bahan ajar.
18. Mendefinisikan pengertian penataan meja makan sesuai dengan sumber belajar.
19. Menganalisis jenis-jenis penataan meja makan sesuai dengan sumber belajar.
20. Mengklasifikasi peralatan penataan meja makan sesuai dengan sumber belajar.
21. Menata meja makan sesuai dengan penugasan dalam bahan ajar.
22. Mendefinisikan penataan meja samping sesuai dengan sumber belajar.
23. Menata meja samping sesuai dengan penugasan dalam bahan ajar.

5. KOMPETENSI

Dalam pembelajaran Tata Hidang pada kelas XI, ini akan mempelajari Kompetensi yang telah ditetapkan dalam Kurikulum 2013. Menurut kamus bahasa Indonesia, pengertian Kompetensi adalah (n) (1) kewenangan (kekuasaan) untuk menentukan (memutuskan sesuatu); (2) Ling kemampuan menguasai gramatika suatu bahasa secara abstrak atau batiniah.[2]

Sedangkan menurut UU No.13/2003 tentang Ketenagakerjaan dalam pasal 1(10), pengertian Kompetensi adalah kemampuan kerja setiap individu yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang sesuai dengan standar yang ditetapkan.[3] *"A competency is an underlying characteristic of an individual that is causally related to criterion-referenced effective and/or superior performance in a job or situation" (*Spencer & Spencer, 1993:9), dimana kompetensi merupakan suatu karakteristik dari seseorang individu, yaitu penyebab yang terkait dengan acuan kriteria tentang kinerja yang efektif.[4]

Dari ketiga pengertian diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa **Kompetensi** merupakan sesuatu kemampuan yang dimiliki oleh individu untuk menentukan kebisaannya melalui pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap dasar yang dibuktikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak yang bersifat dinamis, berkembang dan dapat diraih setiap waktu dari hasil kebiasaan berfikir dan bertindak secara konsisten dan terus menerus.

---

[2] www.KamusBahasaIndonesia.org
[3] www.wawan-junaidi.blogspot.com/2011/07/pengertian-kompetensi.html
[4] www.dikti.go.id/files/atur/KKNI/Kompetensi-LO.pdf

Kompetensi dibagi menjadi dua yaitu kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar. Kompetensi inti adalah kompetensi yang berfungsi sebagai acuan dasar kompetensi dasar, yang dirancang dalam empat kelompok yang saling terkait yaitu berkenaan dengan sikap keagamaan (KI1), sikap social (KI2), pengetahuan (KI3), dan penerapan pengetahuan (KI4).

Sedangkan Kompetensi Dasar merupakan kompetensi yang terdiri atas sikap, pengetahuan dan keterampilan yang bersumber pada kompetensi inti yang harus dikuasai peserta didik yang dikembangkan dengan memperhatikan karakteristik peserta didik, kemampuan awal, serta ciri dari suatu mata pelajaran.[5]

KI-KD Mata Pelajaran Tata Hidang.[6]
KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
SIKAP KEAGAMAAN 1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
SIKAP SOSIAL 2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

[5] www.rodajaman.net/2013/03/pengertian-kompetensi-inti-dan.html
[6] Puskur Direktorat PSMK

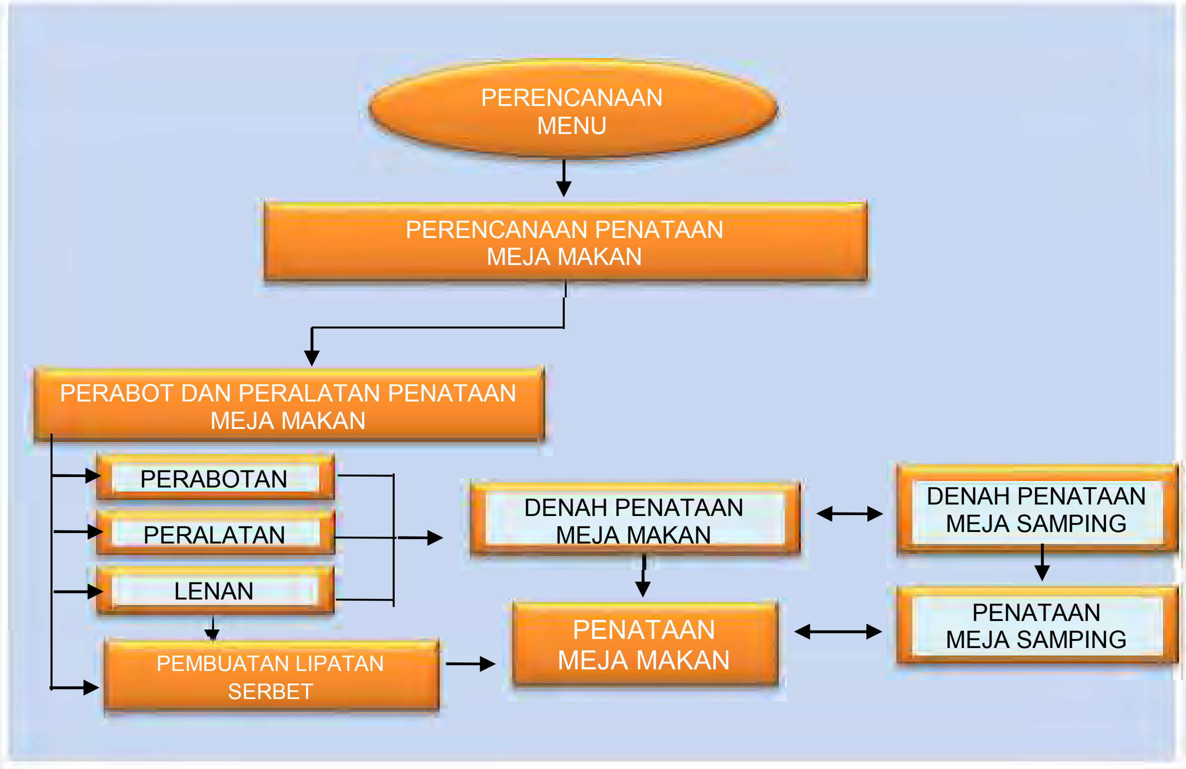
SIKAP PENGETAHUAN	
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1 Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning) 3.2 Memilih peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan 3.3 Membedakan lipatan serbet 3.4 Menganalisis penataan meja *(table set-up)* 3.5 Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum 3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Menilai rancangan menu (menu planning) berdasarkan prinsip-prinsip penyusunan menu 4.2. Menyiapkan peralatan makan dan minum; alat serta lenan berdasarkan menu 4.3. Membuat lipatan serbet 4.4. Menata meja (*table set-up*) 4.5. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan 4.6. Melayani makan dan minum di restoran

Sumber: Dokumen Pribadi

T

Tabel 1. 5. KI-KD Mata Pelajaran Tata Hidang

Catatan :
KD Untuk Kelas XI, Semester I bertuliskan tinta hitam.
KD Untuk Kelas XI, Semester II bertuliskan tinta merah.



Sumber : Dokumen Pribadi

Bagan 1. 5. Pencapaian Kompetensi Mata PelajaranTata Hidang Kelas XI semester I

CATATAN :
Untuk Kotak biru tua merupakan Kompetensi Dasar, sedangkan untuk kotak biru muda merupakan pengembangan materi pada Kompetensi Dasar.

Pengaplikasian Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar dalam pembelajaran dapat jelas terlihat dalam silabus berikut ini.

SILABUS [7]

Satuan Pendidikan : SMK
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : TATA HIDANG
Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Rancangan Menu (Menu Planning).	**Mengamati :** • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah	**Observasi** • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke mampuan	4 minggu	• video/gambar/buku/foto • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net

[7] Puskur Direktorat PSMK

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja		**Menanya :** • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu. **Mengumpulkan Data** • Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . **Mengasosiasi :** • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. **Mengkomunikasikan :** • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok	content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi **Portofolio** • Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu • Laporan tertulis kelompok **Tes** • Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) **Jurnal** Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		
3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)					
4.7. Menilai rancangan menu (menu planning)					

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan	**Mengamati :** • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model **Menanya :** • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan • **Mengumpulkan Data** • Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok. • Mendiskusikan	**Observasi** • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi **Portofolio** • mengumpulk an gambar Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan • Laporan tertulis kelompok **Tes** Tes tertulis tentang peralatan makan 7 minum serta lenan **Jurnal** Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajara	**6 minggu**	video/ gambar/buku • Bahan praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) • Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum . 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan					

4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan		hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) • Membuat rencana persiapan peralatan untuk penataan **Mengasosiasi :** • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. **Mengkomunikasikan :** • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran, jenis fungsi spesifikasi, dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ; alat hidang serta lenan • terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan	n **Tes Unjuk Kerja/ Kinerja** Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)		

		hasil kerja kelompok			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja 3.3 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)	**Lipatan Serbet Makan** **(Folding Napkin)**	**Mengamati :** • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model **Menanya :** • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,fungsi,syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin **Mengumpulkan Data.** • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin. • Membuat lipatan serbet • Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok	**Observasi** • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi **Portofolio** • Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding Napkin • Laporan tertulis kelompok **Tes** Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin **Jurnal** Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran **Tes Unjuk Kerja/Kinerja** Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin	6 minggu	• video/gambar/ buku • Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) • Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net

4.3 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin)		**Mengasosiasi :** • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. **Mengkomunikasikan :** • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	**Menata Meja (Table set Up)**	**Mengamati :** • Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan **Menata Meja(Table set Up)** **Menanya :**	**Observasi** • Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi • Ceklist pengamatan ke mampuan content dari	**6 minggu (3X2JP)**	• video/gambar /buku • Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Alat praktek bahan Menata Meja (Table

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis, fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (*Table Set Up*) dan Menata Meja Persediaan (*Side Board*) **Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban • Melakukan praktik Menata Meja (*Table Set Up*) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik **Mengasosiasi :** • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan.	materi pelajaran saat diskusi dan presentasi **Portofolio** • Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Laporan tertulis kelompok **Tes** Tes tertulis Menata Meja (*Table Set Up*) dan Menata Meja Persediaan (*Side Board)* **Jurnal** Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran **Tes Unjuk Kerja/Kinerja** Observasi saat menata meja		Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) • Referensi / bahan ajar terkait • e-dukasi.net
3.5. Menganalisis penataan meja *(table set up) dan meja Persediaan (side board)*					
4.5 Menata Meja (table set up) dan meja persediaan (side board)					

		Mengkomunikasikan : • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok			

Sumber: Puskur Direktorat PSMK

Tabel 1. 6. Silabus Mata Pelajaran Tata Hidang Kelas XI, Semester 1

6. CEK KEMAMPUAN

Cek kemampuan ini untuk mengetahui sejauh mana siswa mengenal materi pada mata pelajaran Tata Hidang. Berikut beberapa pertanyaan: Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberi tanda cek list √ pada kolom jawaban yang telah tersedia.

NO.	PERTANYAAN	YA	TIDAK
1.	Apakah kamu dapat mendeskripsikan pengertian tata hidang?		
2.	Apakah kamu dapat mendeskripsikan pengertian restoran?		
3.	Apakah kamu dapat menganalisis struktur organisasi restoran?		
4.	Apakah kamu dapat mengklasifikasikan jenis-jenis restoran?		
5.	Apakah kamu dapat menganalisis jenis-jenis pelayanan restoran ?		
6.	Apakah kamu dapat mengklasifikasikan perabot restoran?		
7.	Apakah kamu dapat menganalisis ruang restoran?		
8.	Apakah kamu dapat mendefinisikan menu?		
9.	Apakah kamu dapat menganalisis jenis-jenis menu?		
10.	Apakah kamu dapat merencanakan menu?		

11.	Apakah kamu dapat mendeskripsikan pengertian peralatan restoran?		
12.	Apakah kamu sudah dapat mengklasifikasikan peralatan restoran?		
13.	Apakah kamu sudah mengetahui jenis-jenis peralatan restoran?		
14.	Apakah kamu sudah mengenal benda peralatan restoran?		
15.	Apakah kamu dapat mendefinisikan pengertian lipatan serbet makan ?		
16.	Apakah kamu dapat menganalisis jenis-jenis lipatan serbet makan?		
17.	Apakah kamu dapat membuat lipatan serbet?		
18.	Apakah kamu dapat mendefinisikan pengertian penataan meja makan?		
19.	Apakah kamu sudah mengetahui jenis-jenis penataan meja makan?		
20.	Apakah kamu dapat mengklasifikasikan peralatan penataan meja makan?		
21.	Apakah kamu dapat menata meja makan?		
22.	Apakah kamu dapat mendefinisikan penataan meja samping?		
23.	Apakah kamu dapat menata meja samping?		

Sumber: Dokumen Pribadi

Tabel 1. 7. Portanyaan Cek Kemampuan

Untuk menguji keberhasilan pembelajaran dan mengetahui sejauh mana proses, kemajuan, perbaikan hasil belajar, dan pencapaian akhir kemampuan siswa dalam menerapkan hasil pembelajaran secara berkesinambungan, uji kemampuan berupa pemberian tugas mandiri kepada siswa berupa tugas individu maupun kelompok, tes formatif yang berbentuk soal essay atau soal dengan jawaban singkat dari materi yang diberikan dan dilengkapi dengan lembar kerja peserta didik (LK). Soal tugas berisikan suatu pemecahan permasalahan / kasus yang jelas akan tugas-tugasnya dan dikerjakan sesuai dengan indikator kinerja, kegiatan observasi mengenai fakta, menyusun indikator bukti belajar (*learning evidence indicator*), melakukan kajian materi pada kegiatan belajar, dan pelaksanaan bimbingan tutorial oleh guru sesuai dengan kegiatan pembelajaran kurikulum 2013.

BAB II
PEMBELAJARAN

A. DESKRIPSI

Bahan ajar “*Seni Menata Meja dan Hidangan Sebagai Kunci Sukses Pelayanan Makanan dan Minuman Jilid 1, Kelas XI, Semester 1* “ini membahas mengenai:

1. Tata Hidang dan Restoran, (Pengertian Tata Hidang, Struktur Organisasi Restoran, Jenis-jenis Restoran, Jenis-jenis Pelayanan Restoran, Perabot Restoran, dan Ruang Restoran)
2. Menu (Pengertian Menu, Jenis-jenis Menu, dan Perencanaan Menu).
3. Peralatan Restoran (Pengertian Peralatan Restoran, Pengelompokkan Peralatan Restoran, dan Jenis-jenis Peralatan Restoran).
4. Lipatan Serbet Makan (Pengertian Lipatan Serbet Makan, dan Jenis-jenis Lipatan Serbet Makan).
5. Penataan Meja Makan (Pengertian Penataan Meja Makan, Jenis-jenis penataan meja makan, Peralatan penataan meja makan, dan Penataan Meja Samping).

B. KEGIATAN BELAJAR

1. KEGIATAN BELAJAR- 1 : Tata Hidang Dan Restoran
2. KEGIATAN BELAJAR- 2 : Menu
3. KEGIATAN BELAJAR- 3 : Peralatan Restoran
4. KEGIATAN BELAJAR- 4 : Lipatan Serbet Makan
5. KEGIATAN BELAJAR- 5 : Penataan Meja Makan dan Meja Samping

1. KEGIATAN BELAJAR 1: TATA HIDANG DAN RESTORAN

a. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi Kegiatan Belajar 1. Tata Hidang dan Restoran, diharapkan siswa mampu:

a. Memahami pengertian Tata Hidang dan Restoran
b. Mengklasifikasikan pembagian tugas berdasarkan Struktur Organisasi Restoran
c. Mengidentifikasikan Ruang Restoran
d. Mengidentifikasikan Perabot Restoran
e. Membedakan Jenis-jenis Restoran
f. Membedakan Jenis-jenis Pelayanan Restoran

b. Uraian Materi

a) Pengertian Tata Hidang dan Restoran

Istilah Tata Hidang sangat indah didengar, dan sudah umum dipergunakan oleh orang banyak. Pengertian Tata Hidang itu sendiri bila dilihat dari pengertian dari setiap kata yaitu Tata yang berarti menyusun untuk memperindah, dan Hidangan berarti makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu atau konsumen.

Jadi dapat kita ambil kesimpulan bahwa Tata Hidang adalah cara menyusun makanan untuk memperindah makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu atau konsumen.

Sesuai dengan kamus bahasa Inggris online, Restaurant adalah *an establishment where meals are served to customers* (sebuah tempat banguan yang menyajikan makanan kepada pelanggan). [8]

Menurut UU No.KM/HK.103/MPPT.87, *Restoran* adalah salah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. [9]

---

[8] http://definisirestoran.blogspot.com
[9] http://2304yogapratama.blogspot.com/2013/07/pengertian-restaurant.html

Menurut Made Lastra (1984) menyatakan bahwa Restoran adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya adalah menyediakan makanan dan minuman yang ditujukan kepada umum.[10]

Sedangkan menurut Soekresno (2000) menyatakan bahwa *Restoran* adalah suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial.

Dari beberapa pengertian mengenai restoran diatas, maka dapat diambil suatu kesimpulan bahwa *Restoran* mengandung arti sebagai suatu tempat yang tata ruangnya didisain khusus untuk menyediakan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang ditujukan untuk masyarakat umum.

b) Struktur Organisasi Restoran

Dalam setiap suatu organisasi, setelah mendirikan organisasi hal yang harus dilakukan adalah membuat struktur organisasi, karena struktur ini menjadi wadah setiap unit kerja dan membawa tujuan organisasi tersebut tercapai. Salah satunya adalah organisasi Restoran. Restoran memiliki struktur organisasi untuk mewadahi setiap unit kerja dan memetakan bagian-bagian pekerjaan agar tujuan restoran tercapai.

Tingkat kemajemukan suatu struktur organisasi tergantung dari besar kecilnya suatu restoran dan jangkauan manajemen yang dilakukannya. Semakin besar dan semakin jauh jangkauan manajemen suatu restoran makan semakin majemuk struktur organisasi restoran tersebut, dan sebaliknya semakin kecil dan semakin sempit jangkauan manajemen suatu restoran maka semakin sederhana struktur organisasinya.

Berikut merupakan contoh dari struktur organisasi restoran yang majemuk (rumit) dan struktur organisasi restoran yang sederhana.

[10] http://2304yogapratama.blogspot.com/2013/07/pengertian-restaurant.html



Sumber: *Dokumen Pribadi*

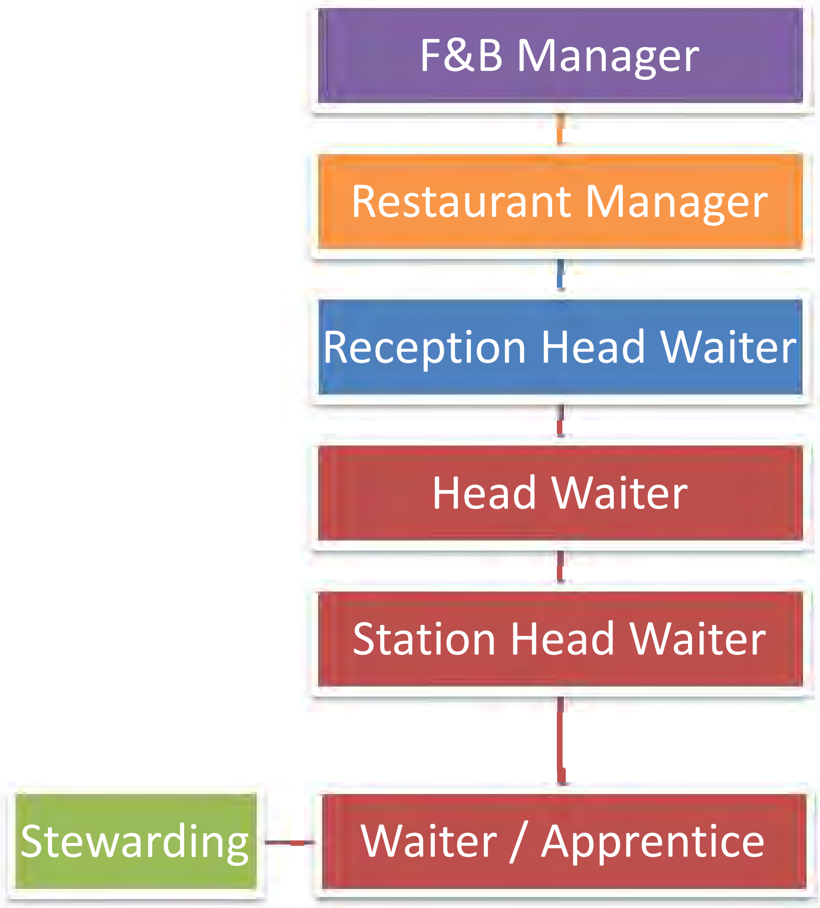
Bagan 2.6.Struktur Organisasi Restoran Yang Sederhana



Sumber: *Bahan Ajar Tata Hidang UNY*

Bagan 2.7. Struktur Organisasi Restoran Yang Majemuk

Bentuk pengorganisasian biasa tercermin dalam bagan struktur organisasi. Bagan ini menunjukkan pembagian tugas yang digambarkan dalam bentuk hirarki serta hubungan antara bagian satu dengan bagian yang lain digambarkan dalam bentuk garis, berikut bagannya.[11]



Sumber: Bahan Ajar Tata Hidang UNY

Bagan 2.8. Pembagian Tugas Dalam Struktur Organisasi Pelayanan

Pada dasarnya suatu pekerjaan berikut rincian tugas yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan. Sebagai seorang pramusaji perlu memahami dan melaksanakan tugas-tugasnya sesuai dengan struktur organisasi restoran.

Berikut rincian tugas dan tanggung jawab setiap bagian dalam struktur organisasi pelayanan:

---

[11] http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Prihastuti%20Ekawatiningsih,%20S.Pd.,M.Pd./TAHID%20STRUKTUR%20ORGANISASI%20F&B.pdf

1) Manajer Pelayanan Makan dan Minum (*F&B Manager*)
    a) Bertanggung jawab mencari keuntungan sesuai dengan situasi dan kondisi keuangan.
    b) Menyusun daftar makanan dan minuman yang akan dijual.
    c) Melakukan promosi produk agar mendapatkan respon dari konsumen.
    d) Menciptakan situasi yang professional kepada staf dan pegawai.
    e) Mengadakan pertemuan dengan kepala seksi untuk bekerja sama secara efektif, efisien, koordinasi dan kerjasama yang baik.
    f) Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga, kualitas makanan dan minuman serta menjamin porsi makanan yang disajikan.

2) Manajer Restoran (*Restaurant Manager*)
    a) Mengorganisasikan restoran
    b) Mengadministrasikan kegiatan restoran
    c) Mengatur persiapan tempat dan banquet
    d) Membuat jadwal kerja dan libur karyawan.

3) Kepala Pelayan Penerimaan (*Reception Head Waiter*)
    a) Membimbing para karyawan magang
    b) Menerima pesanan.

4) *Kepala Pelayan* (*Head Waiter*)
    a) Membimbing para karyawan magang;
    b) Mengatur staf direstoran;
    c) Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan *mise en place*;
    d) Membantu reception head waiter selama pelayanan berlangsung;
    e) Mengambil pesanan;
    f) Menggantikan tugas restaurant manager dan reception head waiter apabila keduanya cuti.

5) Kepala Unit Pramusaji (*Station Head Waiter*)
    a) Bertanggung jawab terhadap staf;
    b) Menghidangkan di meja untuk 4-8 orang;
    c) Mengambil order dari tamu;
    d) Menghidangkan makanan dan minuman dengan baik dan teliti.

6) Pramusaji (*Waiter*)
    Melayani tamu/ konsumen sesuai dengan kegiatan sebelum restoran buka, selama pelayanan dan setelah pelayanan. Untuk lebih rinci akan dibahas pada materi semester II.

7) Penyediaan Alat (*Stewarding*)
Menyediakan peralatan yang diperlukan oleh bagian pelayanan dan dapur, termasuk pembersihan dan penyimpanan.

c) Jenis-jenis Restoran
Berdasarkan sifat pelayanannya, Restoran dapat dibagi menjadi 2 yaitu:

1) Restoran Formal
Restoran formal memiliki ciri- ciri sebagai berikut, yaitu:
a) Para tamu yang datang menggunakan pakaian yang sangat rapi dan sopan (umumnya menggunakan jas bagi yang pria)
b) Biasanya dibutuhkan pemesanan tempat terlebih dahulu atau reservation sebelum berkunjung.
c) Menu yang disediakan biasanya bervariasi, dan juga menunya klasik atau sudah lama diciptakan tetapi masih ada sampai sekarang dan dapat dijumpai dimana-mana.
d) Pelayanannya tidak mengutamakan kecepatan tetapi kemewahan, demi kesenangan para tamu, misalnya menggunakan *trolley.*
e) Jam bukanya cenderung pada malam hari (pada saat dinner) tapi kadang ada juga yang buka pada saat lunch.Biasanya terdapat hiburan- hiburan yang berkesan mewah dan ditayangkan secara langsung.Harga makanannya cenderung mahal.
f) Suasananya dibuat semewah mungkin dan diatur sedemikian rupa dengan letak meja yang saling berjauhan demi kenyamanan para tamu.
g) Para pekerjanya harus memiliki skill yang tinggi, bisa berbahasa asing dan mengetahui berbagai macam menu.

Contoh Restaurant Formal antara lain:
a) *Supper Club*, yaitu restaurant yang buka saat malam hari dengan harga makanan yang sangat mahal.
b) *Gourmet*, yaitu restaurant yang menyajikan makanan klasik dan berkelas.
c) *Main Dining Room*, yaitu restaurant utama yang menyajikan makanan yang berkualitas dengan pelayanan yang mewah.

2) Restoran Non Formal
Restoran non formal memiliki ciri-ciri sebagai berikut, yaitu:
a) Biasanya menyediakan makanan cepat saji.
b) Pelayanannya lebih mengutamakan kecepatan (american service)
c) Jam bukanya lebih banyak daripada restaurant formal (tidak selalu pada malam hari).

d) Harga makanannya lebih relative murah.
e) Pekerjaannya lebih sedikit dan tidak perlu dengan skill yang tinggi.
f) Suasana restaurannya tidak semewah restaurant formal.

Contoh restaurant non-formal antara lain:

a) *Coffee Shop*, yaitu jenis restaurant yang harga makanannya lebih murah, menggunakan American service atau quick service. Jenis restaurant ini biasanya buka 24 jam.
b) Brasserie, yaitu restaurant yang memberikan suasana yang rileks dan santai kepada tamu saat mereka menikmati hidangannya

c. Ruang Restoran

Ruang restoran merupakan penentu awal agar tamu terkesan terhadap pelayanan restoran. Suasana nyaman, aman dan sesuai peruntukan semaksimal mungkin dipenuhi oleh manajemen restoran untuk menarik tamu untuk setia menjadi konsumen tetap restoran.

Penataan ruang restoran dtentukan oleh:

1) Tata letak perabot restoran.
2) Pencahayaan ruang
3) Dekorasi ruang
4) Musik
5) Fasilitas
6) Suhu ruang

d. Perabot Restoran (*Meubeler*).

Perabot restoran merupakan peralatan restoran berukuran besar (*Large Equipment*), seperti furniture. Diantaranya yaitu meja, kursi, meja kasir, meja samping, Bahan serta warna perabot bermacam-macam ada yang terbuat dari kayu, stenlessteel, fiberglass dan plastic.

Penempatan perabot restoran diatur sesuai dengan denah ruang makan yang sudah ditetapkan, tata letak meja diatur, dan disusun agar tidak terlalu rapat sehingga kelancaran arus tamu dan pelayanan dapat terjamin, dan tidak terlalu renggang sehingga membawa kesan ruang kosong.

Kondisi perabot yang digunakan harus utuh, bersih dan berfungsi. Untuk penempatan meja samping (*Side Table*) berada pada tempat yang strategis untuk kemudahan pelayanan dan tidak mengganggu tamu.

Berikut merupakan macam perabot restoran dan klasifikasinya:





Meja makan BujurSangkar

Fungsi : Untuk meja makan
Bentuk : Bulat, Empat Persegi
Ukuran :

Meja empat persegi

- ✓ 75x75 cm (1-4 orang)



Sumber : www.rumahminimalisz.com

- ✓ 75x120 cm (4-6 orang)



Sumber : www.rumahminimalisz.com

- ✓ 75x210 cm (6-8 orang)



Sumber : www.teakpalace.com

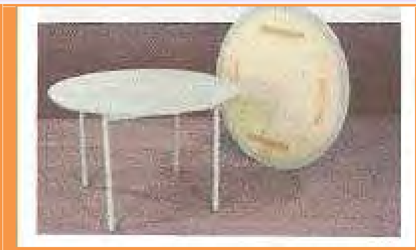
Meja Bulat

- ✓ Diameter 110 cm (2-5 orang)



Sumber : www.komodo.moral-politik.com

- ✓ Diameter 140 cm (6-8 orang)



Meja Makan Bulat



Sumber : www.dithacookingclass.blogspot.com

Fungsi : Untuk meja makan

Bentuk : bervariasi, bertangan dan tidak bertangan.

Ukuran :









Kursi Makan





Meja empat persegi panjang

Fungsi : Untuk meja samping

Bentuk : Empat Persegi

Ukuran : Bervariasi, sesuai dengan keperluan. Semakin banyak barang ditaruh di atasnya maka semakin luas ukuran meja sampingnya.



Sumber : www.kitodecoration.blogspot.com



Meja Siku

Fungsi : Untuk meja sudut

Bentuk : Siku

Ukuran : Siku 90'

22/7 x75 cm



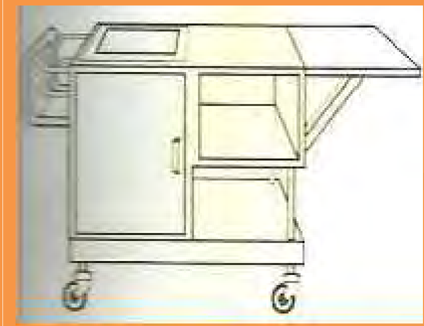
Fungsi : Untuk penyimpanan piring, mangkuk, cangkir, gelas, sendok, garpu, pisau dan lenan meja. Dipergunakan jika tidak ada meja samping atau di ruang pantry.

Bentuk : Empat Persegi

Ukuran : Bervariasi, sesuai dengan keperluan. Semakin banyak

Lemari Samping

barang ditaruh di atasnya maka semakin luas ukuran meja sampingnya.

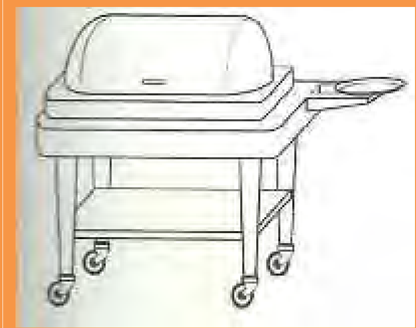


Fungsi : Untuk melakukan atraksi *Flambe* pada menu *dessert* pada saat pelayanan menggunakan *Gueridon Service*

Bentuk : Empat Persegi, beroda, ada tempat kompor *portable*

Ukuran : Bervariasi, sesuai dengan keperluan. Semakin banyak barang ditaruh di atasnya maka semakin luas ukuran mejanya.

Trolley of "*Flambe*"



Fungsi : Tempat memotong dan menata makanan didepan tamu.

Bentuk : Bervariasi, beroda, terdapat wadah untuk makanan yang akan dipotong.

Ukuran : Bervariasi sesuai dengan keperluannya.

Trolley of "*Carving*"

 *Trolly*	Fungsi : Untuk memudahkan membawa makanan / alat dalam jumlah banyak. Bentuk : Empat Persegi Panjang / bujur sangkar, beroda, umumnya bertingkat 2. Ukuran : Bervariasi

Tabel 1.4. Perabot Restoran dan Karakteristiknya

e. Jenis-jenis Pelayanan Restoran[12]

Dalam dunia Restoran dan Banquet dikenal beberapa jenis sistem pelayanan yang akan berpengaruh terhadap cepat lambatnya pelayanan serta mahal murahnya suatu pelayanan yang diberikan. Berikut penjelasan yang lebih rinci mengenai pelayanan tersebut.

1) Table Service

Dalam Hal ini tamu duduk di kursi mejanya masing-masing dan dilayani makan dan minumnya oleh waiter/waitress. Ada empat jenis table service, yaitu:

a) American Service / Ready Plate Service

Jenis pelayanan table service seperti ini praktis, hemat, cepat dan murah. Dimana makanan sudah ditata di atas piring dari dapur, sedangkan pelayan menyajikannya kepada tamu. American Service banyak dijumpai di Coffee Shop, Warung-warung makan dan lainnya.

[12] http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html



Sumber : http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html
Gambar 2.75. American Service

b) Russian Service / International Service

Jenis pelayanan table service seperti ini lebih lambat tetapi berkelas,karena banyak peralatan yang dipakai serta mahal. Dimana makanan sudah diporsi di dapur dan ditata pada piring dan telah dihias dengan baik. Tamu dapat mengambil sendiri makanan yang dibawa oleh pelayan. Piring atau mangkok sudah diletakkan lebih dulu di hadapan tamu. Perlu banyak pelayan untuk melayani setiap hidangan. Mereka harus berbaris dan tidak boleh saling mendahului satu dengan lainnya.



Sumber : http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html
Gambar 2.76 Rusian Service

c) **French Service / Continental Service**

Jenis pelayanan table service ini jarang dipakai di Banquet, tetapi di Restoran Kelas Satu (*High Class Restaurant*) banyak peminatnya. Makanan dimasak di depan tamu serta tamu dapat memilih sendiri dengan menggunakan trolly masak (*Gueridon*). Diperlukan minimal dua pelayan untukmelayani setiap meja, dimana satu pelayan untuk memasak dan satu lagi untuk menghidangkan.





Sumber : http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html
Gambar 2.77. Atraksi Pelayan Sedang Memasak di Gueridon dan Menyajikan.

d) **English Service / Family Service**

Jenis pelayanan *table service* ini disebut juga *family service* karena lebih sering dan sangat cocok untuk acara keluarga. Tuan rumah memotong porsi buat semua tamunya sedangkan pelayan yang menyajikannya sesuai permintaan dari tuan rumah. Service ini sudah tidak banyak lagi dipergunakan dalam bisnis karena sangat merepotkan tuan rumah, tetapi untuk acara tertentu masih digunakan pada acara Thanks Giving Day di Amerika Serikat. Untuk di Indonesia seluruh makanan di letakkan dihadapan tamu, sehingga tamu dapat mengambil sendiri makanan yang diinginkannya.





Sumber:http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html
Gambar 2.78. English Service / Family Service

Adapula penyajian atau penataan seperti family service yaitu *lazy susan* dan penyajian ala Restoran Padang.



Sumber : http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html
Gambar 2.79. Lazy Susan

Pada penataan penyajian *Lazy Susan*, semua makanan yang dipesan oleh tamu disiapkan pada piring/mangkok sesuai ketentuan yang berlaku di restoran itu, kemudian ditaruh pada sebuah meja kecil yang ada piring di atas meja makan yang dapat berputar/diputar, dilengkapi service set. Dimana piring dan mangkuk kosong telah disiapkan, tamu mengambil sendiri makanan dari Lazy Susan itu, memakai service set dan sekali-kali tidak dengan Sumpit yang dipakai untuk memasukkan makanan ke mulut, tetapi dengan bagian lainnya.



Sumber : http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html
Gambar 2.80. Penyajian ala Restoran Padang

Cara ini umum ada di Restoran Padang, dimana makanan ditaruh pada piring-piring kecil dan diletakkan dimeja pemesan (lauk pauknya). Piring nasi langsung ditaruh didepan tamu masing-masing. Dibayar sesuai lauk-pauk yang dikonsumsi saja.

2) Buffet Service / Self Service / Prasmanan Service

Sistem ini sangat praktis dan cepat dimana tamu dapat memilih sendiri makanan yang disukainya. Dalam jamuan kenegaraan sistem tidak pernah dipakai. Banyak dijumpai di acara Banquet, Wedding dan lain-lainnya. Karena cepat dan dapat melayani tamu dalam jumlah besar dalam waktu yang relatif singkat.



Sumber : http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html
Gambar 2.81. Penyajian Prasmanan

3) Cafetaria Service / Counter Service

Pelayanan ini cepat da murah, dan lazim dipakai di Fast Food Restaurant. Pelayanan cepat dan murah. Tamu mengambil makanan pada Counter sedangkan di ujung Counter harus membayarnya sesuai yang telah diambilnya.



Sumber : http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html

Gambar 2.82. Cafetaria Service

4) Tray Service



www.purwatiwidiastuti.wordpress.com



http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/html

Gambar 2.83. Tray Service

Pelayanan ini hampir sama dengan American Service, hanya saja pelayanan ini dikhususkan untuk Rumah Sakit, Room Service Hotel, Asrama perawat dan sebagainya. Makanan dihidangkan pada nampan (*tray*) lengkap dengan alat makan dan makanan tetapi makanan panas tetap dihidangkan panas sedangkan makan dingin tetap dingin.

5) <u>Oriental Service</u>

Oriental Service dikelompokkan pada tata cara pelayanan ala Negara tertentu, sebagai contoh pelayanan ala Negara Jepang, Korea dan China. Untuk negara-negara yang berada di Asia tengah juga memilki ke-khasan penataan makanan, seperti Saudi Arabia dan India.

Di negeri Bunga Sakura (Jepang), dalam penataan meja makan sengaja disediakan alat berupa besi pemanggang atau dalam bahasa Jepang disebut *Tepanyaki*, pelayanan seperti ini banyak ditawarkan di resto Jepang. Bahan makanan juga dimasak oleh koki dengan aksinya langsung didepan umum. Alat makan orang Jepang adalah sumpit dan mangkok. Bahkan terkadang untuk makanan yang susah di ambil dengan sendokpun mereka masih tetap menggunakan sumpit. Saat mereka makan, mereka duduk dibawah seperti Berlutut dan dialasi bantal.



Sumber : http://asikunik.blogspot.com/2013/06/tata-cara-makan-di-berbagai-negara.html



Sumber : www.bali.panduanwisata.com

Gambar 2.84. Penataan Meja Makan Jepang

Tata cara makan China mulai diterapkan sejak zaman Dinasti Zhou pada abad ke-11. Tata cara makan ala kerajaan ini kemudian berkembang dengan berbeda di tiap-tiap wilayah China. Dulu, perbedaan tata cara makan tergantung pada strata sosial yang terbagi menjadi kelompok ningrat, pejabat, pedagang, dan rakyat biasa.

Tempat duduk utama biasanya ditempatkan menghadap timur atau pintu masuk. Rakyat China juga memiliki kebiasaan bersulang, dan sulang dilakukan berurutan mulai dari tamu terhormat, diikuti yang duduk di sebelahnya, hingga tempat duduk terakhir. Pada saat menyantap makanan dimulai, orang harus menjaga cara makannya agar tetap sopan. Etikanya untuk generasi yang lebih muda harus menunggu generasi yang lebih tua memberikan aba-aba memulai makan dengan mengucapkan "Mari Makan".



Sumber : http://asikunik.blogspot.com/2013/06/tata-cara-makan-di-berbagai-negara.html

Gambar 2.85. Penataan Meja Makan China



Sumber : http://asikunik.blogspot.com/2013/06/tata-cara-makan-di-berbagai-negara.html

Gambar 2.86. Penataan Makanan Saudi Arabia



Sumber : www.mykoreanstudies.wordpress.com
Gambar 2.87. Penataan Meja Makan Korea



Sumber : http://asikunik.blogspot.com/2013/06/tata-cara-makan-di-berbagai-negara.html
Gambar 2.88. Acara Minum Teh Korea

6) Ethnic Service

Ethnic service ini dikelompokkan pada tata cara pelayanan ala suatu suku-suku di Indonesia. Sebagai contoh pelayanan ala suku Padang, Suku Sunda, Suku Jawa, Suku Ambon.
Untuk penyajian makanan ala suku sunda dan ala suku padang menggunakan *Family Service*, namun untuk makan tidak menggunakan alat makan. Akan tetapi untuk makanan berkuah disediakan sendok untuk memakannya.



Sumber : : http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html

Gambar 2.89. Penyajian ala Restoran Padang



Sumber : http://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Sunda

Gambar 2.90. Penataan Makan Adat Sunda



Sumber : www.kulinerpanduanwisata.com

Gambar 2.91. Penataan Makan Adat Jawa

c. RANGKUMAN

a. Pengertian Tata Hidang dan Restoran

Tata Hidang adalah cara menyusun makanan untuk memperindah makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu atau konsumen. Sedangkan Restoran mengandung arti sebagai suatu tempat yang tata ruangnya didisain khusus untuk menyediakan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang ditujukan untuk masyarakat umum.

b. Struktur Organisasi Restoran

Restoran memiliki struktur organisasi untuk mewadahi setiap unit kerja dan memetakan bagian-bagian pekerjaan agar tujuan restoran tercapai. Tingkat kemajemukan suatu struktur organisasi tergantung dari besar kecilnya suatu restoran dan jangkauan manajemen yang dilakukannya.

Pada dasarnya suatu pekerjaan berikut rincian tugas yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan. Sebagai seorang pramusaji perlu memahami dan melaksanakan tugas-tugasnya sesuai dengan struktur organisasi restoran.

Berikut rincian tugas dan tanggung jawab setiap bagian dalam struktur organisasi pelayanan:

1. Manajer Pelayanan Makan dan Minum (*F&B Manager*)
   a) Bertanggung jawab mencari keuntungan sesuai dengan situasi dan kondisi keuangan.
   b) Menyusun daftar makanan dan minuman yang akan dijual.
   c) Melakukan promosi produk agar mendapatkan respon dari konsumen.
   d) Menciptakan situasi yang professional kepada staf dan pegawai.
   e) Mengadakan pertemuan dengan kepala seksi untuk bekerja sama secara efektif, efisien, koordinasi dan kerjasama yang baik.
   f) Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga, kualitas makanan dan minuman serta menjamin porsi makanan yang disajikan.

2. Manajer Restoran (*Restaurant Manager*)
   a) Mengorganisasikan restoran,
   b) Mengadministrasikan kegiatan restoran,
   c) Mengatur persiapan tempat dan banquet,
   d) Membuat jadwal kerja dan libur karyawan.

3. Kepala Pelayan Penerimaan (*Reception Head Waiter*)
   a) Membimbing para karyawan magang
   b) Menerima pesanan.

4. Kepala Pelayan (*Head Waiter*)
   a) Membimbing para karyawan magang,
   b) Mengatur staf direstoran,
   c) Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan *mise en place*,
   d) Membantu *reception head waiter* selama pelayanan berlangsung,
   e) Mengambil pesanan,
   f) Menggantikan tugas restaurant manager dan reception head waiter apabila keduanya cuti.

5. Kepala Unit Pramusaji (*Station Head Waiter*)
   a) Bertanggung jawab terhadap staf,
   b) Menghidangkan di meja untuk 4-8 orang,
   c) Mengambil order dari tamu,
   d) Menghidangkan makanan dan minuman dengan baik dan teliti.

6. Pramusaji (*Waiter*)

   Melayani tamu/konsumen sesuai dengan kegiatan sebelum restoran buka, selama pelayanan dan setelah pelayanan. Untuk lebih rincinya akan dibahas pada materi semester II.

7. Penyediaan Alat (*Stewarding*)

   Menyediakan peralatan yang diperlukan oleh bagian pelayanan dan dapur, termasuk pembersihan dan penyimpanan.

c. Jenis-jenis Restoran

Berdasarkan sifat pelayanannya, Restoran dapat dibagi menjadi 2 yaitu:
1) Restoran Formal, contoh Supper Club, Gourmet, dan Main Dinning Room.
2) Restoran Non Formal, contoh : Coffee Shop dan Brasserie.

d. Ruang Restoran

Suasana ruang restoran yang nyaman, aman dan sesuai peruntukan semaksimal mungkin dipenuhi oleh manajemen restoran untuk menarik tamu untuk setia menjadi konsumen tetap restoran.

Penataan ruang restoran dtentukan oleh:

1) Tata letak perabot restoran.
2) Pencahayaan ruang
3) Dekorasi ruang
4) Musik
5) Fasilitas
6) Suhu ruang

e. Perabot Restoran (Meubeler).

Perabot restoran merupakan peralatan restoran berukuran besar (*Large Equipment*) seperti furniture. Diantaranya yaitu meja, kursi, meja kasir, meja samping. Bahan serta warna perabot bermacam-macam ada yang terbuat dari kayu, stainless steel, fiberglass dan plastic.

Penempatan perabot restoran diatur sesuai dengan denah ruang makan yang sudah ditetapkan, tata letak meja diatur, dan disusun agar tidak terlalu rapat sehingga kelancaran arus tamu dan pelayanan dapat terjamin, dan tidak terlalu renggang sehingga membawa kesan ruang kosong.

Kondisi perabot harus utuh, bersih dan berfungsi. Untuk penempatan meja samping (*Side Table*) berada pada tempat yang strategis untuk kemudahan pelayanan dan tidak mengganggu tamu. Setiap macam perabot restoran memiliki klasifikasi agar memudahkan dalam menentukan perabot yang digunakan sesuai dengan peruntukannnya.

f. Jenis-jenis Pelayanan Restoran

Dalam dunia Restoran dan Banquet dikenal beberapa jenis sistem pelayanan yang akan berpengaruh terhadap cepat lambatnya pelayanan serta mahal murahnya suatu pelayanan yang diberikan. Jenis pelayanan tersebut dapat dibedakan menjadi 6, yaitu:

1. Pelayanan di atas meja makan (Table Service), yaitu American Service / Ready Plate Service, Rusian Service / International Service, French Service / Continental Service, English Service / Family Service
2. Pelayanan prasmanan (*Buffet Service*).
3. Cafetaria Service/ Counter Service
4. Tray Service
5. Oriental Service
6. Ethnic Service

1.1 TUGAS

TUGAS KELOMPOK



Gambar 2.92. Ilustrasi Penataan Meja

OBSERVASI

Lakukanlah kunjungan ke sebuah restoran dan buatlah laporan dari kunjungan tersebut. Jelaskan kenapa kalian memilih restoran tersebut dan bagaimana pengelolaan restoran tersebut. Perhatikan bagaimana cara kalian mendapatkan informasi yang kalian cari dari pihak restoran agar kunjungan berhasil. (Lihat LK-1)

Kembangkan Potensimu!

Catatan :

1. Pilihlah salah satu restoran yang ada disekitar tempat tinggal kalian.
2. Dari jumlah siswa satu kelas, dibagi kelompok kecil berjumlah 8-10 kelompok.
3. Nama kelompok berdasarkan kata-kata dari istilah boga.
4. Setiap kelompok tidak boleh sama objek restorannya.
5. Kunjungan dilakukan secara berkelompok, pembagian tugas setaip anggota kelompok harus jelas, rata dan kompak.

6. Dalam berkunjung setiap siswa harus patuh terhadap peraturan yang berlaku di restoran lokasi kunjungan, menjaga kesopanan dan nama baik sekolah.

7. Dalam penyusunan laporan harus mengandung identitas restorannya, struktur organisasi restorannya, ruang restorannya, perabot restorannya, jenis restorannya, dan jenis pelayanan yang diberlakukan di restoran tersebut.

8. Penulisan laporan seperti pembuatan makalah, yang terdiri dari:
   - ☑ Sampul Laporan
   - ☑ Kata Pengantar
   - ☑ Daftar Isi
   - ☑ BAB I. Pendahuluan
   - ☑ BAB II. Pembahasan
   - ☑ BAB III. Penutup
   - ☑ Daftar Pustaka

9. Laporan dijilid, diketik komputer, dengan font penulisan Arial, ukuran 11, spasi 1,5 dan margin 4 cm untuk kiri, 3 cm untuk atas, kanan dan bawah halaman kertas, ukuran kertas A4.

10. Dokumentasi kunjungan harus dilampirkan dalam laporan.

11. Setiap kelompok akan diberikan Surat Keterangan untuk kunjungan.

12. Tugas dikumpulkan berbentuk soft copy melalui alamat e-mail guru materi paling lambat pada pertemuan berikutnya, dan hard copy dikumpulkan pada saat presentasi.

13. Ketentuan diatas merupakan bagian dari penilaian kegiatan kunjungan dan laporan kunjungan.

"SELAMAT BEKERJA"

1.2 TES FORMATIF

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan tepat pada lembar jawaban yang telah disediakan. Jawaban diperbolehkan menggunakan bahasa kalian sendiri.

Waktu mengerjakan 2 x 45 menit.

1. Jelaskanlah definisi dari Tata Hidang dan Restoran!

2. Buatlah struktur organisasi (majemuk atau sederhana) sebuah restoran, dan jelaskan setiap bagian-bagiannya.

3. Restoran dibedakan menjadi 2 berdasarkan sifatnya, coba kalian jelaskan setiap sifatnya!

4. Kenyamanan suatu restoran terletak pada penataan ruang restoran yang nyaman. Hal-hal apa sajakah yang harus ditentukan dalam penataan ruang restoran?

5. Menurut kalian seperti apakah perabot restoran yang baik? berikan salah satu contohnya.

6. Jenis pelayanan *American Service* sering dipakai pada restoran-restoran, mengapa?

1.3 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF

1. Tata Hidang adalah cara menyusun makanan untuk memperindah makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu atau konsumen.
2. Rincian tugas dan tanggung jawab setiap bagian dalam struktur organisasi pelayanan :
   1) Manajer Pelayanan Makan dan Minum (F&B Manager)
      a) Bertanggung jawab mencari keuntungan sesuai dengan situasi dan kondisi keuangan.
      b) Menyusun daftar makanan dan minuman yang akan dijual.
      c) Melakukan promosi produk agar mendapatkan respon dari konsumen.
      d) Menciptakan situasi yang professional kepada staf dan pegawai.
      e) Mengadakan pertemuan dengan kepala seksi untuk bekerja sama secara efektif, efisien, koordinasi dan kerjasama yang baik.
      f) Menjaga kualitas dan kesesuaian antara harga, kualitas makanan dan minuman serta menjamin porsi makanan yang disajikan.

2) Manajer Restoran (Restaurant Manager)
    a) Mengorganisasikan restoran,
    b) Mengadministrasikan kegiatan restoran,
    c) Mengatur persiapan tempat dan banquet,
    d) Membuat jadwal kerja dan libur karyawan.

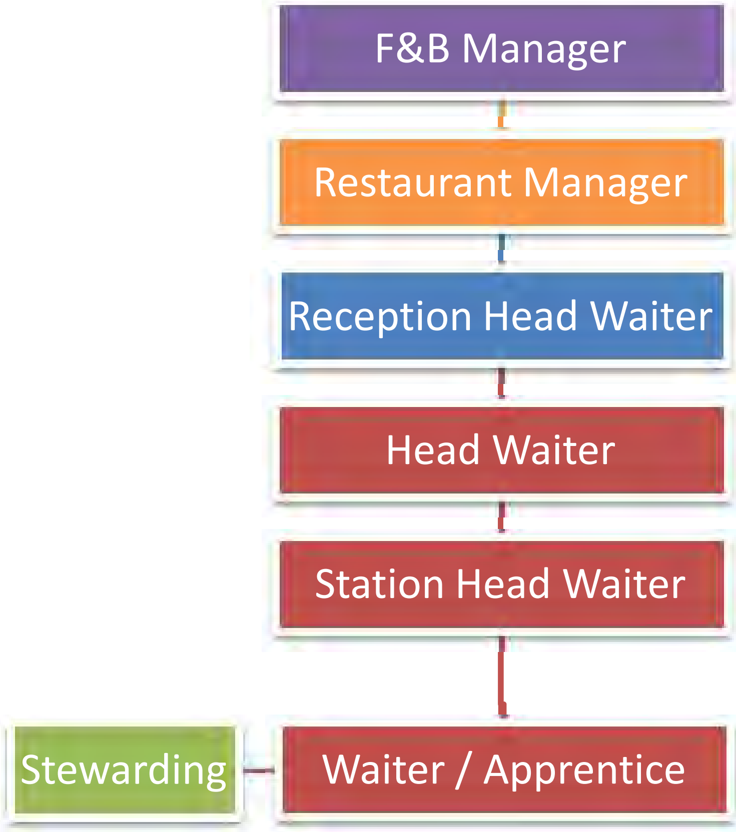
3) Kepala Pelayan Penerimaan (*Reception Head Waiter*)
    a) Membimbing para karyawan magang
    b) Menerima pesanan.

4) Kepala Pelayan (*Head Waiter*)
    a) Membimbing para karyawan magang,
    b) Mengatur staf direstoran,
    c) Bertanggung jawab terhadap pelaksanaan mise en place,
    d) Membantu reception head waiter selama pelayanan berlangsung,
    e) Mengambil pesanan,
    f) Menggantikan tugas restaurant manager dan reception head waiter apabila keduanya cuti.

5) Kepala Unit Pramusaji (*Station Head Waiter*)
    a) Bertanggung jawab terhadap staf,
    b) menghidangkan di meja untuk 4-8 orang,
    c) mengambil order dari tamu,
    d) menghidangkan makanan dan minuman dengan baik dan teliti.

6) Pramusaji (*Waiter*)
    Melayani tamu/ konsumen sesuai dengan kegiatan sebelum restoran buka, selama pelayanan dan setelah pelayanan.

7) Penyediaan Alat (*Stewarding*)
    Menyediakan peralatan yang diperlukan oleh bagian pelayanan dan dapur, termasuk pembersihan dan penyimpanan.



3. Berdasarkan sifat pelayanannya, Restoran dapat dibagi menjadi 2 yaitu:
   1) Restoran Formal
      Restoran formal memiliki ciri- ciri sebagai berikut, yaitu:
      a) Para tamu yang datang menggunakan pakaian yang sangat rapi dan sopan (umumnya menggunakan jas bagi yang pria)
      b) Biasanya dibutuhkan pemesanan tempat terlebih dahulu atau reservation sebelum berkunjung.
      c) Menu yang disediakan biasanya bervariasi, dan juga menunya klasik atau sudah lama diciptakan tetapi masih ada sampai sekarang dan dapat dijumpai dimana-mana.
      d) Pelayanannya tidak mengutamakan kecepatan tetapi kemewahan, demi kesenangan para tamu, misalnya menggunakan trolley.
      e) Jam bukanya cenderung pada malam hari (pada saat dinner) tapi kadang ada juga yang buka pada saat lunch.Biasanya terdapat hiburan- hiburan yang berkesan mewah dan ditayangkan secara langsung.

Harga makanannya cenderung mahal.

f) Suasananya dibuat semewah mungkin dan diatur sedemikian rupa dengan letak meja yang saling berjauhan demi kenyamanan para tamu.

g) Para pekerjanya harus memiliki skill yang tinggi, bisa berbahasa asing dan mengetahui berbagai macam menu.

Contoh Restaurant Formal antara lain:

a) Supper Club, yaitu restaurant yang buka saat dinner dengan harga makanan yang sangat mahal.

b) Gourmet, yaitu restaurant yang menyajikan makanan klasik dan berkelas.

c) Main Dining Room, yaitu restaurant utama yang menyajikan makanan yang berkualitas dengan pelayanan yang mewah.

2) Restoran Non Formal

Restoran non formal memiliki ciri-ciri sebagai berikut, yaitu:

a) Biasanya menyediakan makanan cepat saji.

b) Pelayanannya lebih mengutamakan kecepatan (*American service*)

c) Jam bukanya lebih banyak daripada restaurant formal (tidak selalu pada malam hari).

d) Harga makanannya lebih relative murah.

e) Pekerjaannya lebih sedikit dan tidak perlu dengan skill yang tinggi.

f) Suasana restaurannya tidak semewah restaurant formal.

Contoh restaurant non-formal antara lain:

a) Coffee Shop, yaitu jenis restaurant yang harga makanannya lebih murah, menggunakan American service atau quick service. Jenis restaurant ini biasanya buka 24 jam.

b) Brasserie, yaitu restaurant yang memberikan suasana yang rileks dan santai kepada tamu saat mereka menikmati hidangannya.

4. Penataan ruang restoran dtentukan oleh :

a) Tata letak perabot restoran.

b) Pencahayaan ruang

c) Dekorasi ruang

d) Musik

e) Fasilitas

f) Suhu ruang

5. Kondisi perabot yang digunakan harus utuh bentuknya, bersih (tidak berdebu, tidak berkarat dan tidak berkerak) dan berfungsi sesuai fungsinya. Sebagai contoh meja makan bujur sangkar dengan ukuran 75X75 cm, digunakan untuk 1-4 orang/kursi, tidak boleh digunakan untuk lebih dari 4 orang/kursi karena terlalu sempit. Keadaan meja harus dilihat utuh bentuknya, bersih (tidak berdebu, tidak berkarat dan tidak berkerak) serta berdiri tegak (tidak goyang/dan sama rata).

6. Jenis pelayanan American Service atau juga disebut dengan Ready Plate Service seperti ini praktis, hemat, cepat dan murah. Dimana makanan sudah ditata di atas piring dari dapur, sedangkan pelayan menyajikannya kepada tamu. Sehingga American Service banyak dijumpai di Coffee Shop, warung-warung makan dan lainnya.

1.4 LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LK-1)

Untuk Tugas Kelompok, berikut lembar kerjanya:

Kelompok :
Nama Anggota : 1.
2.
3.
4.
Kelas :
Mata Pelajaran :
Guru :

Nilai:

Paraf Wali Murid:

Melakukan observasi mengenai:

RUANG LINGKUP OBSERVASI	HASIL OBSERVASI
A. Identitas restoran	
B. Struktur organisasi restoran	
C. Ruang restoran	
D. Perabot restoran	
E. Jenis restoran	
F. Jenis pelayanan yang diberlakukan di restoran tersebut	

☑ Untuk tes formatif, berikut lembar kerjanya :

LEMBAR KERJA SISWA

Nilai :

Paraf Wali Murid :

Nama :

Nomor Urut Absen :

NIS :

Mata Pelajaran :

Guru :

Tes : Formatif /UTS /UAS

2. KEGIATAN BELAJAR 2: MENU

2.1 TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi Kegiatan Belajar 2. Menu, diharapkan siswa mampu:

a. Memahami pengertian menu
b. Mengelompokkan menu
c. Mengidentifikasi komposisi menu
d. Mengidentifikasi menu dalam merencanakan menu

2.2 URAIAN MATERI

a. Pengertian Menu

Menu berasal dari kata *menute* yang berarti catatan kecil.[13] Sejarah asal mulanya ada Menu pada awalnya seorang pelayan menyiapkan kertas kecil diisi nama makanan kemudian diletakkan didekat makanan yang dipajang diatas meja dengan melihat catatan kecil ini maka para pelanggan dapat mengetahui nama-nama makanan yang dapat dinikmati pada waktu itu, dengan perkembangan seni maka dibuatlah nama-nama makanan yang akan disajikan pada kertas dengan tulisan dan hiasan yang menarik. Biasanya dipajang di atas meja, didekat pintu atau didepan restoran.

Jadi pengertian menu adalah daftar makanan/susunan hidangan yang dihidangkan/disajikan. Menu berfungsi sebagai alat komunikasi antara restoran dan pelanggan juga sebagai penuntun mengenai hidangan yang disajikan.

b. Pengelompokkan Menu

Menu dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok berdasarkan:

1. Waktu Makan (*Meal*)
   a) Sarapan Pagi (*Breakfast Menu*)
      Untuk sarapan menu yang disajikan cenderung lebih sederhana dan praktis dalam pengolahannya.
   b) Makan Siang (*Luncheon Menu*)
   c) Makan Malam (*Dinner Menu*)

[13] Darniaty,Dra; Modul "Menyiapkan Peralatan Untuk Layanan Makanan dan Minuman"; PPPPTK Bisnis dan Pariwisata; Depok; 2010

Untuk makan siang dan makan malam menu yang disajikan lebih lengkap bila dibandingkan dengan sarapan pagi.

Menu sebaiknya disusun berbeda setiap harinya dan tidak disusun dalam 7 hari, karena untuk menghindari berulangnya menu yang sama dalam hari yang sama/ berdekatan. Berikut contoh daftar menu yang disusun satu putaran selama 5 hari.

No.	Hari	Waktu		
		Pagi	Siang	Malam
1.	Senin	Nasi Putih Sayur Toge tahu kuning Krupuk Susu coklat – putih	Nasi Putih Ayam Tumis pok coy Air Putih	Nasi Putih Sayur kac.panjang Ikan Asin Air Putih
2.	Selasa	Nasi Putih Mie Goreng Krupuk Teh Manis	Nasi Putih -Pisang Sayur Sop Tempe Air putih	Nasi Putih Sayur terong Perkedel Kentang Air Putih
3.	Rabu	Nasi Goreng Krupuk Teh Manis	Nasi Putih Sayur Asem Ikan Asin Air Putih	Nasi Putih Sayur Sawi Putih Ikan Cuek Air Putih
4.	Kamis	Nasi Putih Sayur sawi tahu bandung Krupuk Susu Coklat – Putih	Nasi Putih Ayam Sambal Goreng Air Putih	Nasi Putih Sayur Labu Siam Ikan Asin Air Putih
5.	Jum'at	Nasi Putih Mie Goreng Krupuk Teh Manis	Nasi Putih - Semangka Sup bandung Tempe Air putih	Nasi Putih Sayur Terong Ikan Basah Air Putih

Tabel 2.8. Daftar Menu

2. Jenis-jenis Menu

a) A'la Carte Menu
Suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya.



Sumber : www.lovinghut.co.id
Gambar 2.93. Contoh Menu A'la Carte

b) Table D'hote Menu
Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti.



Sumber : http://www.mashikadapunyacherita.blogspot.com
Gambar 2.94. Contoh Menu Table D'Hote

c) Set Menu

Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta (*Banquet*).



Sumber : www.pondokgajahresto.wordpress.com
Gambar 2.95. Set Menu Prasmanan

d) Plate de Jour / Special today

Menu yang disediakan oleh restoran sebagai menu istimewa pada hari itu, jenis hidangan tidak tercantum dalam daftar menu setiap harinya. Hal ini bertujuan untuk menimbulkan suasana baru dan menghilangkan rasa kebosanan tamu terhadap menu-menu yang ada.

c. Komposisi Menu

Perkembangan komposisi menu dari zaman klasik hingga zaman modern komposisi menu mengalami perubahan yaitu cenderung mengurangi jumlah hidangan (*Courses*).

Perkembangan komposisi menu adalah sebagai berikut :

1. Menu enam (5) hidangan
   a) Cold / Hot Appetizer
   b) Soup
   c) Main Course
   d) Dessert
   e) Beverage



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 2.96. Contoh Menu Komposisi 5 Hidangan

2. Menu empat (4) hidangan
   a) Appetizer
   b) Soup
   c) Main Course
   d) Dessert

3. Menu tiga (3) hidangan
   a) Appetizer / Soup
   b) Main Course
   c) Dessert

Selain daripada kelompok hidangan (*Courses*) diatas ada pula menu makan selingan/menu minum teh beserta makanan kudapan (*Tea time menu*) dan menu prasmanan (*Buffet Menu*).

1. Waktu minum teh (*Tea Time*) biasanya dilakukan diantara waktu jam 10 pagi, jam 3 sore dan jam 8 malam. Menu untuk *Tea time* ini terdiri dari macam-macam makanan kecil dan minuman panas.

Menu yang terdiri dari beberapa hidangan.	Menu yang hanya terdiri dari satu hidangan.
✓ Teh Hitam ✓ Aneka Sandwich ✓ Aneka Cake ✓ Aneka Pastry 	✓ Teh hijau ✓ Green Tea Cookies 

Gambar 2.97 Aneka Sajian Minum The

2. Menu prasmanan (*Buffet Menu*) jumlah dan jenis makanan yang akan disajikan sangat tergantung pada jumlah tamu. Susunan hidangan sangat bervariasi, disesuaikan dengan bahan, warna dan tekstur hidangan sehingga terdapat beberapa pilihan jenis hidangan yang ditata rapi dengan dekorasi dan hiasan yang menarik.



Sumber : www.inacatering.wordpress.com

Gambar 2.98. Contoh Menu Prasmanan

d. Perencanaan Menu

Menu harus direncanakan sesuai dengan:

1. Waktu makan
   Penyesuaian dengan waktu makan ditujukan agar hidangan makan siang / malam tentunya berbeda dengan makan pagi, karena pada saat makan malam hidangan lengkap dan umumnya dapat bercita rasa pedas, sedangkan pada pagi hari relatif lebih netral.

2. Harga
   Penyesuaian harga yang dimaksud adalah harga jual yang telah dikondisikan dengan harga bahan produksi. Jangan sampai harga produksi jual tidak sesuai dengan harga produksi, yaitu harga jual rendah, sedangkan harga produksi tinggi sehingga laba menjadi kecil.

3. Bahan
   Penyesuaian bahan yang dimaksud adalah bahan produksi. Jangan sampai terjadi pengulangan bahan makanan lebih dari 2 kali pengulangan sehingga variasi penggunaan bahan makanan kurang.

4. Konsumen
   Penyesuaian konsumen atas makanan yang dijual sudah tentu suatu cara untuk menarik pelanggan. Baik dari tingkat kesukaan, usia, jenis kelamin maupun variasi menu. Sebagai contoh dalam sebuah restoran menyediakan hidangan untuk orang dewasa yang cenderung bercita rasa pedas dan komposisi makanan lebih berat. Sedangkan untuk anak-anak cenderung lebih netral, tekstur makanan lebih lunak, komposisi makanan lebih ringan, dan memiliki ciri khas anak-anak (bentuk makanan bergambar tokoh kartun).



Sumber : : http://ricooktama.blogspot.com/2012/10/jenis-jenis-service.html



Gambar 2.99. Aneka Hidangan Untuk Dewasa dan Anak-anak

2.3.1 Rangkuman

a. Pengertian Menu

Menu adalah daftar makanan/ susunan hidangan yang dihidangkan/disajikan. Menu berfungsi sebagai alat komunikasi antara restoran dan pelanggan juga sebagai penuntun mengenai hidangan yang disajikan.

b. Pengelompokkan Menu

Menu dikelompokkan menjadi 2 kelompok berdasarkan:

1. Waktu makan , yaitu berdasarkan :
    a. makan pagi
    b. makan siang
    c. makan malam.
2. Jenis menu, yaitu :
    a. A'la Carte menu
    Suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya
    b. Table D'Hote menu
    Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti.
    c. Set menu
    Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta (Banquet).

d. Plate de Jour / Special to day
   Menu yang disediakan oleh restoran sebagai menu istimewa pada hari itu

c. Komposisi Menu

Komposisi menu dari tahun ke tahun selalu mengalami perubahan, yaitu cenderung mengurangi jumlah hidangan,sebagai contoh dari 5 komposisi (*appertizer, soup, main course, dessert, beverage*) sekarang berkurang menjadi 3 komposisi (appetizer/soup, main course, dessert). Selain daripada kelompok hidangan (Courses) diatas ada pula menu makan selingan/menu minum teh beserta makanan kudapan (*Tea time menu*) dan menu prasmanan (Buffet Menu).

d. Perencanaan Menu

Dalam perencanaan menu, hal-hal yang harus disesuaikan adalah :

1. Waktu makan
2. Harga
3. Bahan
4. Konsumen

2.4 TUGAS

TUGAS KELOMPOK

Tugas ini merupakan tugas dengan " *Problem Basic Learning* ". Tugas ini dimulai dari sebuah kasus, dimana kalian harus mendiskusikan untuk mencari pemecahan masalah atau jalan keluarnya.

1. Kasus :





Sumber : www.yuditav69.wordpress.com

Gambar 2.100. Ilustrasi Impian

Seorang Ibu ingin merayakan Ulang Tahun Putrinya yang Berusia 5 tahun pada tanggal 05 Agustus 2015. Ibu tersebut memiliki modal Rp.500.000,- untuk menyiapkan buah tangan hanya berupa makanan box untuk para undangan putrinya yang berjumlah 20 orang. Hal ini tertolong dengan Suaminya yang telah membelikan kue tart Ulang Tahun. Kalian diminta untuk membantu Ibu tersebut untuk dapat melakukan perayaan Ulang Tahun Putrinya itu, dengan membuat:

   a. Rencana menu untuk makanan box
   b. Membuat rencana penyajian makanan dalam box

2. Catatan :
   a. Dari jumlah siswa satu kelas, dibagi kelompok kecil berjumlah 10 kelompok.
   b. Nama Kelompok dapat mengidentifikasikan ke-boga-annya.
   c. Setiap kelompok tidak boleh sama menunya.

d. Tugas dilakukan secara berkelompok, pembagian tugas setaip anggota kelompok harus jelas, rata dan kompak.
e. Dalam penyusunan menu harus disesuaikan dengan tema acara.
f. Dalam penyusunan laporan harus mengandung :
   - ☑ Susunan menu
   - ☑ Disain gambar penyajian makanan
g. Hasil kerja kelompok berupa laporan (tulis tangan) dan dipresentasikan didepan kelas per kelompok.
h. Tugas dikumpulkan pada pertemuan selanjutnya.

2.5 TES FORMATIF

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan tepat pada lembar jawaban yang telah disediakan. Jawaban diperbolehkan menggunakan bahasa kalian sendiri.
Waktu mengerjakan 2 x 45 menit.

1. Definisikanlah pengertian menu dan jelaskan sejarahnya!
2. Jelaskanlah pengelompokkan menu berdasarkan waktu makan dan jenis menu!
3. Buatlah susunan menu dengan 5 komposisi hidangan!
4. Buatlah susunan menu untuk prasmanan acara arisan Ibu-ibu PKK, yang terdiri dari hidangan makan siang dan minum teh beserta kudapannya untuk 50 porsi.
   - ☑ Makan siang terdiri dari nasi putih, 2 macam lauk nabati, 1 macam sayuran berkuah, 2 macam lauk nabati, dan pelengkapnya.
   - ☑ Sedangkan untuk minum teh terdiri dari 2 jenis kue saja.

2.6 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF

Pengelompokan menu berdasarkan:

1. Waktu Makan (Meal)
   a) Sarapan Pagi (Breakfast Menu)
      Untuk sarapan menu yang disajikan cenderung lebih sederhana dan praktis dalam pengolahannya.
   b) Makan Siang (Luncheon Menu)
   c) Makan Malam (Dinner Menu)
      Untuk makan siang dan makan malam menu yang disajikan lebih lengkap bila dibandingkan dengan sarapan pagi.

2. Jenis menu, yaitu:
   a. A'la Carte menu
      Suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya.

b. Table D'Hote menu
Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti.
c. Set menu
Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta (Banquet).
d. Plate de Jour / Special to day
Menu yang disediakan oleh restoran sebagai menu istimewa pada hari itu

3. Susunan menu dengan 5 komposisi hidangan



4. Susunan menu untuk arisan Ibu-ibu PKK

✓ Nasi Putih ✓ Sayur Tekwan ✓ Tumis buncis & ampela ayam ✓ Udang saus tiram ✓ Ayam bumbu kecap ✓ Balado kentang kremes ✓ Tempe & tahu goring ✓ Sambal Terasi ✓ Kerupuk ikan ✓ Es Hitam Manis ✓ Jeruk ✓ Air Putih	Menu minum teh : ✓ Teh ✓ Kopi ✓ Krim ✓ Gula ✓ Puding roti ✓ Klepon gurih
Jumlah : 50 + 10% = 55 Porsi	Jumlah : 50 + 10% = 55 porsi

2.7 LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LK-2)

☑ Untuk Tugas Kelompok, berikut lembar kerjanya :
Perhatikan tahapan-tahapan dalam merencanakan menu!

LEMBAR PERENCANAAN

Nilai :

Paraf Wali Murid:

Nama :
Nomor Urut Absen :
NIS :
Mata Pelajaran :
Guru :
Tugas KB :

Perencanaan :

1. Tema Acara :
2. Konsumen :
3. Jumlah Porsi :
4. Menu :
5. Desain Penataan Meja Buffee :
6. Desain Penyajian Makanan :

☑ Untuk tes formatif, berikut lembar kerjanya :

LEMBAR KERJA SISWA

Nama :

Nomor Urut Absen :

NIS :

Mata Pelajaran :

Guru :

Tes : Formatif / UTS / UAS

3. Kegiatan Belajar 3: Peralatan Restoran

3.1 TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi Kegiatan Belajar 3.Peralatan Restoran, diharapkan siswa mampu:

a. Memahami pengertian peralatan restoran
b. Mengidentifikasi pengelompokkan peralatan restoran berdasarkan bahan dasar pembuatnya.
c. Mengidentifikasi pengelompokkan peralatan restoran berdasarkan fungsi alat.

3.2 URAIAN MATERI

a. Pengertian Peralatan Restoran

Peralatan restoran atau lebih tepat disebut juga alat hidang yaitu alat yang digunakan untuk kegiatan pelayanan makanan dan minuman baik secara *table manner* maupun prasmanan, dan menghidang makanan. Umumnya untuk menyajikan makanan untuk lebih dari satu orang, contohnya untuk acara makan keluarga pada satu meja makan atau pada untuk penyajian prasmanan. Peralatan yang dipergunakan dalam pelayanan makanan dan minuman berupa alat makan, alat hidang, dan linen.

b. Pengelompokkan Peralatan Restoran :

Pengelompokkan peralatan restoran dikelompokkan berdasarkan:

1) Bahan

a) Keramik (*china ware*)

Peralatan yang berbahan dasar keramik ini disebut juga China ware, karena umumnya peralatan di China terbuat dari keramik Bahan keramik ini umumnya berwarna putih susu. Peralatan dari keramik juga terdiri dari:


sumber : www.femina.co.id


Sumber : www.majalahasri.com

Gambar 2.101. Alat Saji

b) Kaca (*glass ware*)

Bahan yang terbuat dari kaca ini bening, sehingga makanan atau minuman yang berada didalamnya dapat terlihat dengan jelas. Keuntungan dari menggunakan wadah makanan dari kaca ini jika ada unsur lain selain makanan atau minuman akan mudah terlihat dan tidak masuk kedalam mulut.


Sumber : www.duniabelia.blogspot.com


Sumber : www.oenoel.blogspot.com


Sumber : www.kerjadibali.com

Gambar 2.102. Glass Ware

c) Logam (*steel*)

Kelompok peralatan yang terbuat dari logam atau disebut juga dengan *Silver ware*. Bahan logam yang dipergunakan sebagai bahan dasar pembuatan peralatan restoran adalah:

- ☑ Emas
- ☑ Perak
- ☑ Kuningan

Untuk bahan logam dari emas, perak dan kuningan jarang ditemui di masyarakat umumnya. Hal ini dikarenakan bahan baku yang mahal ini hanya digunakan untuk kalangan bangsawan saja. Umumnya alat-alat ini turun menurun ke setiap generasinya.

- ➢ Stainless Steel

Bahan baku Stainles steel ini sangat mudah dijumpai, karena sifatnya yang aman tidak ada kontaminasi untuk makanan dan minuman yang panas juga sangat mudah dalam pemeliharaan dan murah harganya.



Sumber : www.palmerstores.com

Gambar 2.103. Alat Stainless Steel

d) Kain

Bahan dari kain ini sangat mudah dijumpai dan banyak ragam barangnya. Alat yang terbuat dari kain biasa disebut Lenan. Lenan yang umum digunakan untuk pelayanan makan dan minum adalah Molton, taplak meja (*table cloth*), Taplak meja hias (*slip cloth*), serbet makan (*napkin*) dan Serbet pelayan (*service cloth*).

e) Bahan lainnya (*hollow ware*)

- Tembikar
  Tembikar berbahan dasar tanah liat yang telah melalui proses pembentukan dan pembakaran dengan suhu tinggi.


Sumber : www.facebook.com


Sumber : www.gkjwpacitan.wordpress.com

Gambar 2.104. Alat Hidang Dari Tembikar

- Rotan
  Rotan umumnya digunakan untuk membuat piring anyaman rotan. Karena susunan anyaman rotan ini kurang rata,umumnya piring ini dialasi daun pisang atau kertas nasi untuk menghindari jatuhnya bagian makanan.


Sumber : www.ruangsandy.wordpress.com


Sumber : www.4shared.com

Gambar 2.105. Piring Anyaman Bambu

- Bambu
  Alat dari bambu sering kita jumpai seperti gelas bambu, piring anyaman bambu, dan bakul.



Sumber : www.bentasari15.wordpress.com

Gambar 2.106. Bakul

- Bagian Buah / Sayur
  Bagian buah / sayur ini umumnya terbuat dari kulit labu atau batok kelapa.



Sumber : www.museumdapur.com



Sumber : www.bisnisukm.com

Gambar 2.107. Alat Dari Kulit Buah Labu dan Batok Kelapa

2) Fungsi
   a) Peralatan Hidang
      Peralatan hidang digunakan sebagai wadah untuk menaruh makanan dan minuman yang disajikan ke tamu.
   b) Peralatan Makan dan Minum
      Peralatan yang digunakan untuk makanan dan minuman yang akan dimakan.


Sumber : www.cxb66.blogspot.com


Sumber : www.wpurtini.blogspot.com

Gambar 2.108. Wadah Makanan



Sumber : www.twitter.com
Gambar 2.109. Wadah Minuman

➢ Alat Makan (cutlery)

Alat makan yang langsung digunakan untuk menyuap maupun memotong makanan di piring makan.



Sumber : www.millyskitchenstore.co.uk
Gambar 2.110. Cutlery

c) Asesoris Meja

Asesoris yang dimaksud adalah alat hias pada meja makan. Yang berfungsi sebagai pelengkap. Seperti wadah lada dan garam (*cruets/dish condiment*), vas bunga (*flower vase*), tempat lilin (*candle Holder*) dan nomor meja (*table number*).

 Sumber : www.desainrumahminimalis.blogspot.com	 Sumber : www.hiasanrumah.wordpress.com

	
Sumber : www.samsi.wordpress.com	Sumber : www.souvenirweddingku.com

Gambar 2.111. Table Accessories

d) Lenan

Jenis lenan:

- Kain alas (Molton)

  Kain alas atau disebut juga dengan Molton ini digunakan sebagai alas atau dasar dari taplak meja. Kegunaan kain alas ini adalah sebagai peredam bunyi, membuat taplak tetap pada posisinya, dan jika terjadi suatu kesalahan (minuman atau makanan berkuah tumpah) maka molton akan langsung menyerap cairan tersebut. Molton umumnya berbahan handuk atau lebih tebal tetapi menyerap cairan.

- Taplak Meja (Table Cloth)

  Taplak meja makan dapat memberi suasana tersendiri terhadap ruang makan. ukuran taplak meja jangan terlalu besar maupun terlalu kecil dari ukuran meja makannya.
  Ukuran table cloth untuk meja persegi 76cm dan bulat diameter 1m dan meja buat diameter 1,5m adalah ukuran 183cm x 183cm. Sedangkan ukuran table cloth untuk meja persegi panjang ukuran 137cmx76cm dan ukuran 183cm x 137cm.

- Taplak Meja Hias (Slip Cloth)

  Taplak meja hias atau slip cloth merupakan lenan tambahan yang keberaannya dapat menambah kesan tersendiri terhadap ruang makan. Ukuran slip cloth umumnya lebih kecil dari taplak meja, dan

memiliki corak yang beraneka ragam sesuai dengan perkembangan dunia pariwisata.
Bentuk dan warna slip cloth tidak harus sesuai dengan taplak meja, bahkan agar menimbulkan keceriaan ruangan, kekontrasan dan kesenadaan warna dapat dimainkan.



Sumber : www.rumahku.com



Sumber : www.indonetwork.co.id



Sumber : www.rumahbatik-arundhati.blogspot.com



Sumber : www.misraraz.wordpress.com

Gambar 2.112. Slip Cloth

- Serbet Makan (*Napkin*)

<u>Fungsi Serbet Makan</u>

1) Penutup pangkuan agar terhindar dari makana yang jatuh ke pangkuan
2) Mengelap dan membersihkan mulut
3) Penutup mulut disaat mengambil tulang atau biji yang terbawa oleh makanan
4) Mengelap remah makanan pada jari tangan.

Karakteristik Serbet Makan Yang Baik

1) Kain

1.Damas	 Sumber:www.sogoodblog.com
2.Hero	 Sumber : www.ikea.com
3.Kertas Makan	 Sumber:www.beaucarehygiene.co.uk

Gambar 2.113. Aneka Bahan Serbet Makan

2) Ukuran

Ukuran serbet makan yang umum digunakan yaitu dengan panjang sisinya 50 cm X 50 cm; 55 cm X 55 cm.

Untuk standar ukuran setiap industri/Restoran berbeda, sesuai dengan Standar Operasional Prosedur yang dimiliki oleh Restoran tersebut.

3) Warna

Saat ini sesuai dengan perkembangan tren dunia pariwisata, warna serbet makan memiliki bermacam-macam warna, mulai dari warna dasar hingga warna-warna yang mencolok.



Sumber : www.ikea.com
Gambar 114.Napkin Dengan Berbagai Warna

Penggunaan warna serbet makan dapat disesuaikan dengan tema jamuan makan dapat dibagi menjadi beberapa tema, yaitu :

- ☑ Pernikahan, biasanya menggunakan warna putih, perak, kuning emas, ataupun warna yang sesuai dengan kesukaan mempelai maupun adat istiadat daerahnya.



Gambar 2.115. Jamuan Makan Pernikahan

- ☑ Ulang Tahun, umumnya tema perayaan ulang tahun disesuaikan dengan bilangan pengulangan tahun. biasanya menggunakan warna perak untuk ke-25 tahun, dan kuning emas untuk ke-50 tahun. Sedangkan untuk ulang tahun untuk remaja dan anak-anak lebih condong ke warna merah muda untuk anak perempuan dan biru untuk anak laki-laki.



Gambar 2.116. Jamuan Makan Ulang Tahun

- ☑ Acara Keagamaan, untuk acara keagamaan untuk agama Islam umumnya berwarna hijau, kuning dan putih. Untuk agama Nasrani menggunakan warna putih, hijau dan merah. Untuk agama Hindu menggunakan warna putih, hitam dan kuning. Untuk agama Budha dan konghucu identik dengan Negara Cina, yaitu merah.



Gambar 2.117. Jamuan Makan Keagamaan

- ☑ Acara Kenegaraan, untuk Negara Indonesia umumnya menggunakan warna merah dan putih sesuai dengan warna bendera Indonesia

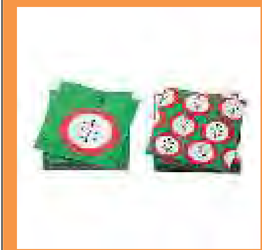
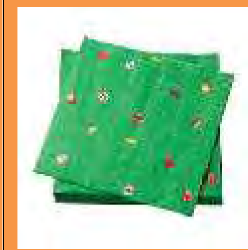
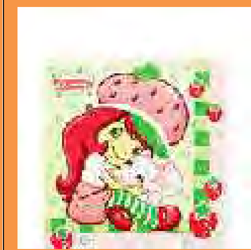


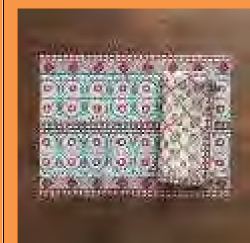
Gambar 2.118. Jamuan Makan Kenegaraan

4) Corak

Dan corak serbet makan pun tidak hanya polos maupun corak dengan warna senada, melainkan sudah berkembang penggunaan corak pada serbet makan, hal ini disesuaikan dengan tema acara jamuan makan. Jika jamuan makan eksklusif, formal dan penuh dengan protokoler sebagai contoh acara jamuan makan untuk kenegaraan, maka biasanya serbet makan yang digunakan polos dan berwarna dasar atau corak identitas suatu Negara (contoh; batik).

Dan sebaliknya jika jamuan makan tersebut semi formal bisa menggunakan serbet makan bercorak dan warna yang disesuaikan dengan tema acara jamuan, sebagai contoh untuk jamuan ulang tahun, pernikahan, hari besar keagamaan maupun hari besar nasional.



Sumber : www.goodhousekeeping.co.id

Gambar 2.119. Aneka Corak Serbet Makan

5) Perlakuan

Serbet makan sebaiknya dikanji pada saat pencucian dan pada saat penyetrikaan dan menyimpan sebaiknya serbet makan tidak dilipat, hanya dibentangkan saja berbentuk lembaran., hal ini tidak membuat serbet makan kusut dan akan memudahkan dalam pembentukan lipatan serbet makan sehingga bentuk lipatan tegas dan sesuai proporsinya.



Sumber : www.ricotama.blogspot.com

Gambar 2.120. Penyimpanan Lenan Yang Baik

Perlakuan untuk lenan umumnya sama, yaitu ditempatkan sesuai dengan kelompok lenan. Untuk taplak meja dan slip cloth disetrika hingga licin dan dilipat dengan lipatan harmoni, hal ini akan mempermudah dalam memasang taplak meja dan slip cloth.

3.3 RANGKUMAN

a. Pengertian Peralatan Restoran

Peralatan restoran atau lebih tepat disebut juga alat hidang yaitu alat yang digunakan untuk kegiatan pelayanan makanan dan minuman baik secara table manner maupun prasmanan, dan menghidang makanan.

b. Pengelompokkan Peralatan Restoran :

1) Bahan

a) Keramik (china ware)

Peralatan yang berbahan dasar keramik ini disebut juga China ware, karena umumnya peralatan di China terbuat dari keramik Bahan keramik ini umumnya berwarna putih susu.

b) Kaca (glass ware)

Bahan yang terbuat dari kaca ini bening, sehingga makanan atau minuman yang berada didalamnya dapat terlihat dengan jelas.

c) Logam (steel)

Kelompok peralatan yang terbuat dari logam atau disebut juga dengan Silver ware. Bahan logam yang digunakan adalah emas, perak, kuningan dan stenless steel.

d) Kain

Bahan dari kain ini sangat mudah dijumpai dan banyak ragam barangnya. Alat yang terbuat dari kain biasa disebut Lenan. Lenan yang umum digunakan untuk pelayanan makan dan minum adalah Molton, taplak meja (table cloth), Taplak meja hias (slip cloth), serbet makan (napkin) dan Serbet pelayan (service cloth).

e) Bahan lainnya (hollow ware)

Bahan dasar lainnya yang dimaksud seperti rotan, tembikar, bambu, dan bagian buah / sayur.

2) Fungsi

a) Peralatan Hidang
b) Peralatan Makan dan Minum
c) Asesoris Meja
d) Lenan

3.4 TUGAS

TUGAS INDIVIDU



Gambar 121 Ilustrasi Ruang Restoran

Carilah dokumentasi, mengenai klasifikasi, dan fungsi setiap peralatan restoran dari berbagai sumber. Tugas dikumpulkan dalam bentuk *soft copy* laporan melalui alamat e-mail guru materi. Setiap e-mail yang terkirim akan dikonfirmasikan kembali oleh guru materi.

3.5 TES FORMATIF

Jawablah pertanyaan dibawah ini menggunakan bahasa kalian sendiri dengan tepat.

1. Apakah definisi dari peralatan restoran?
2. Identifikasikanlah pengelompokkan peralatan restoran berdasarkan bahan dasar pembuatnya!
3. Identifikasikanlah pengelompokkan peralatan restoran berdasarkan fungsi alatnya!

3.6 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF

1. Peralatan restoran atau lebih tepat disebut juga alat hidang yaitu alat yang digunakan untuk kegiatan pelayanan makanan dan minuman baik secara table manner maupun prasmanan, dan menghidang makanan.

2. Pengelompokkan peralatan restoran berdasarkan bahan dasar pembuatnya :

   a) Keramik (china ware)
      Peralatan yang berbahan dasar keramik ini disebut juga China ware, karena umumnya peralatan di China terbuat dari keramik Bahan keramik ini umumnya berwarna putih susu.
   b) Kaca (glass ware)
      Bahan yang terbuat dari kaca ini bening, sehingga makanan atau minuman yang berada didalamnya dapat terlihat dengan jelas.
   c) Logam (steel)
      Kelompok peralatan yang terbuat dari logam atau disebut juga dengan Silver ware.
   d) Kain
      Bahan dari kain ini sangat mudah dijumpai dan banyak ragam barangnya. Alat yang terbuat dari kain biasa disebut Lenan.
   e) Bahan lainnya (hollow ware)
      Yaitu yang berbahan dasar dari tembikar (tanah liat), rotan, bambu, dan bagian buah / sayuran.

3. Pengelompokkan peralatan restoran berdasarkan fungsi alatnya :
   a. Peralatan hidang
   b. Peralatan makan dan minum
   c. Alat makan (cutlery)
   d. Asesoris meja
   e. Lenan

3.7 LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LK-3)

☑ Untuk Tugas Individu, berikut Lembar Kerjanya :

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Nilai :
Paraf Wali Murid :

Nama :

Nomor Urut Absen :

NIS :

Mata Pelajaran :

Guru :

Perhatikan dengan seksama mengenai identitas suatu perabot restoran!

No.	NAMA PERALATAN	GAMBAR	KLASIFIKASI

☑ Untuk Tes Formatif, berikut lembar kerjanya :

LEMBAR KERJA SISWA

Nilai :	
Paraf Wali Murid:	

Nama :

NomorUrut Absen :

NIS :

Mata Pelajaran :

Guru :

Tes : Formatif /UTS /UAS

4. Kegiatan Belaja 4: Lipatan Serbet Makan

4.1 TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi Kegiatan Belajar 4. Lipatan Serbet Makan, diharapkan siswa mampu :

a. Memahami pengertain lipatan serbet makan
b. Mengidentifikasikan klasifikasi lipatan serbet makan yang baik
c. Menganalisis jenis lipatan serbet makan
d. Membuat jenis lipatan serbet makan

4.2 URAIAN MATERI

a. Pengertian Lipatan Serbet Makan

Suatu seni atau suatu cara melipat serbet makan menjadi berbagai macam bentuk yang indah dan menarik, sehingga mempercantik hiasan di atas meja makan dan menarik selera makan bagi yang melihatnya.

b. Karakteristik Lipatan Serbet Makan Yang Baik

1) Bentuk

Lipatan serbet makan dapat digolongkan dalam berbagai bentuk yang tanpa menggunakan alat bantu maupun dengan alat bantu seperti gelas dan ring, atau sebagai wadah alat makan.



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet", ppt



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet", ppt



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet", ppt

Gambar 2.122. Jenis Lipatan Serbet *Standing, Plate, and Glass*[14]



Sumber : www.thepartydress.net



Sumber : www.qhoyo.blogspot.com

Gambar 2.123. Jenis Lipatan Serbet Menggunakan Ring

[14] Renny Trisnawati," Lipatan Serbet"; PPT.

2) Kerapian

Kerapian suatu lipatan dapat terlihat dari proporsionalnya bentuk lipatan. Yang menentukan kerapian suatu lipatan yaitu:

a) Kondisi Napkin sebelum dibentuk (pengkanjian, penyetrikaan, penyimpanan yang baik).
b) Pembagian napkin pada saat pelipatan.
c) Penekanan pada saat lipatan.

c. Jenis Lipatan Serbet

Serbet makan dapat dibuat berbagai macam bentuk lipatan serbet mulai dari yang sederhana sampai yang membutuhkan keterampilan khusus. Namun pada dasarnya bentuk lipatan serbet berawal dari tiga dasar lipatan serbet makan yaitu empat persegi panjang, segitiga dan bujur sangkar.

Jenis-jenis bentuk lipatan serbet makan dengan lipatan dasar serbet:

1. Lipat empat persegi panjang	
The Arrow Napkin Fold	
The Bishop's Hat Napkin Fold	

The Standing Fan Napkin Fold.	
2. Lipat segitiga	
The Crown Napkin Fold.	
The Candle Napkin Fold.	
The Fleur de Lys Goblet Fold	

The Sail Napkin Fold	
3. Lipat empat	
The Diamond Napkin Fold	
The Bird Of Paradise Napkin Fold.	
The Fancy Silverware Pouch.	

Sumber : Renny Trisnawati, “Lipatan Serbet”,ppt

Gambar 2.124. Contoh lipatan serbet makan berdasarkan lipatan dasar

d. Pembuatan Lipatan Serbet



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet",ppt

Gambar 2.125. Proses Pembentukkan The Standing Fan Napkin Fold





Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet",ppt

Gambar 2.126. Proses Pembentukkan The Crown Napkin Fold



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet",ppt

Gambar 2.127. Proses Pembentukkan The Rose Napkin Fold



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet",ppt

Gambar 2.128. Proses Pembentukkan The Bishop Hat Napkin Fold



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet",ppt

Gambar 2.129. Proses Pembentukkan The Bird of Paradise Napkin Fold



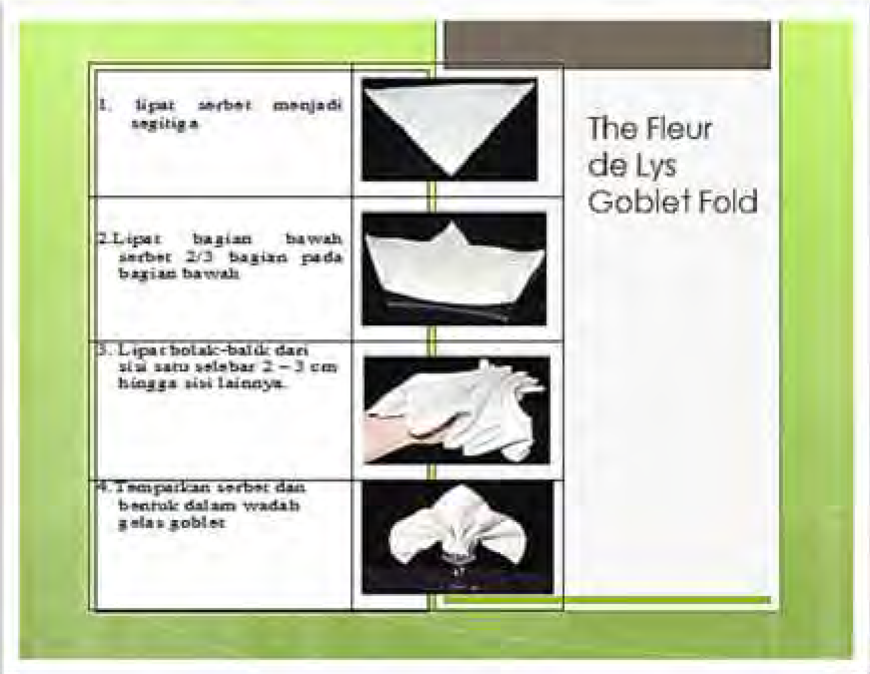
Sumber : Renny Trisnawati, “Lipatan Serbet”,ppt

Gambar 2.130. Proses Pembentukkan The Lily Goblet Napkin Fold



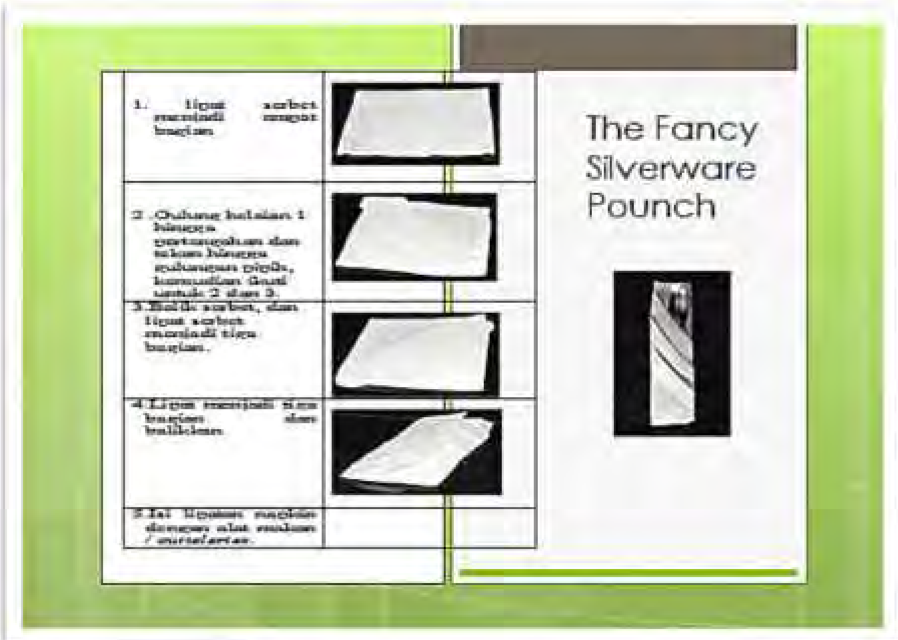
Sumber : Renny Trisnawati, “Lipatan Serbet”,ppt

Gambar 2.131. Proses Pembentukkan The Diamond Napkin Fold



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet",ppt

Gambar 2.132.Proses Pembentukkan The Fleur de Lys Goblet Fold



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet",ppt

Gambar 2.133. Proses Pembentukan The Fancy Silverware Pounch

4.3 RANGKUMAN

Lipatan serbet makan merupakan suatu seni atau suatu cara melipat serbet makan menjadi berbagai macam bentuk yang indah dan menarik, sehingga mempercantik hiasan di atas meja makan dan menarik selera makan bagi yang melihatnya.

Karakteristik Lipatan serbet makan yang baik dilihat dari:

a. Bentuk
   Lipatan serbet makan dapat digolongkan dalam berbagai bentuk yang tanpa menggunakan alat bantu maupun dengan alat bantu seperti gelas dan ring, atau sebagai wadah alat makan.

b. Kerapian
   Kerapian suatu lipatan dapat terlihat dari proporsionalnya bentuk lipatan. Yang menentukan kerapian suatu lipatan yaitu:
   a) Kondisi Napkin sebelum dibentuk (pengkanjian, penyetrikaan, penyimpanan yang baik).
   b) Pembagian napkin pada saat pelipatan.
   c) Penekanan pada saat lipatan.

Jenis lipatan serbet dikategorikan atas dasar lipatannya, yaitu lipatan dua, lipatan segitiga, dan lipatan empat.

4.4 TUGAS

TUGAS INDIVIDU

Buatlah kliping mengenai replika jenis lipatan serbet minimal berjumlah 20 jenis. Setiap jenis lipatan disertai dengan langkah-langkahnya dan replika lipatan dari kertas tissue.

Catatan :

- ☑ Tugas ini merupakan tugas individu yang wajib dikerjakan oleh setiap siswa.
- ☑ Tugas berbentuk kliping (kumpulan jenis lipatan serbet)
- ☑ Kliping dikumpulkan paling lambat 2 kali pertemuan setelah pemberian materi

4.5 TES FORMATIF

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan bahasa kalian dengan tepat!

1. Apakah definisi dari lipatan serbet makan?
2. Apa sajakah klasifikasi lipatan serbet makan yang baik?
3. Apa sajakah jenis lipatan serbet makan berdasarkan dasar lipatan? (minimal 5)
4. Bagaimanakah cara membuat lipatan serbet makan? (minimal 2)

4.6 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF

1. Lipatan serbet makan merupakan suatu seni atau suatu cara melipat serbet makan menjadi berbagai macam bentuk yang indah dan menarik, sehingga mempercantik hiasan di atas meja makan dan menarik selera makan bagi yang melihatnya.

2. Karakteristik Lipatan serbet makan yang baik
   a. Bentuk
      Lipatan serbet makan dapat digolongkan dalam berbagai bentuk yang tanpa menggunakan alat bantu maupun dengan alat bantu seperti gelas dan ring, atau sebagai wadah alat makan.
   b. Kerapian
      Kerapian suatu lipatan dapat terlihat dari proporsionalnya bentuk lipatan.

3. Jenis lipatan serbet makan berdasarkan lipatan dasar, yaitu :

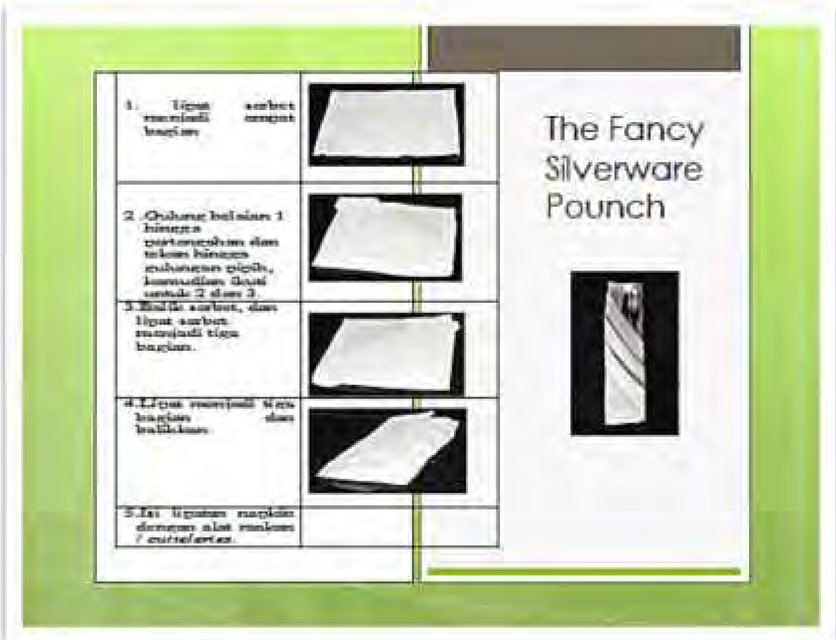
   a. Lipat empat persegi panjang (*The arrow napkin fold, The bishop's hat napkin fold*)
   b. Lipat segitiga (*the crown napkin fold, the candle napkin fold*)
   c. Lipat empat (the diamond napkin fold, the bird of paradise napkin fold)

4. Cara membuat lipatan serbet makan





Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet", ppt



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet", ppt



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet", ppt



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet", ppt

4.7 LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LK-4)

☑ Untuk Tugas Individu, berikut Lembar Kerjanya :

Nama :
NIS :
Kelas :
Mata Pelajaran :
Guru :

Membuat Produk Replika Lipatan Serbet Makan.
Perhatikan dengan seksama setiap langkah pembuatan Lipatan Serbet Makan!

NAMA LIPATAN SERBET MAKAN 1	LIPATAN SERBET MAKAN
Langkah Pembuatan Lipatannya : **1.**	tahap lipatan 1
2.	tahap lipatan 2
3.	tahap lipatan 3
4.	tahap lipatan 4
Dan seterusnya hingga akhir jenis lipatan serbet makan selesai	

☑ Untuk Tes Formatif, berikut lembar kerjanya

LEMBAR KERJA SISWA

Nama :

Nomor Urut Absen :

NIS :

Mata Pelajaran :

Guru :

Tes : Formatif /UTS /UAS

Nilai :
Paraf Wali Murid :

5. Kegiatan Belajar 5: Penataan Meja Makan

5.1 TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi pada Kegiatan Belajar 5. Penataan Meja Makan, siswa diharapkan mampu:

a. Mendefinisikan Penataan meja makan
b. Mengklasifikasikan jenis penataan meja makan berdasarkan sajian, waktu makan, cara penawaran hidangan, dan asal hidangan.
c. Menata meja makan

5.2 URAIAN MATERI

a. Pengertian Penataan Meja Makan

Pada hakikatnya menata meja makan adalah merupakan seni,oleh karena itu harus diciptakan suatu keindahan dan kerapihan. Tata meja (Table set up) suatu restoran merupakan langkah awal persiapan suatu restoran. Penataan meja dengan perlengkapan hanya dimungkinkan dengan melihat menu yang akan disajikan /dijual.

b. Jenis Penataan Meja Makan

Jenis penataan meja makan berdasarkan:

1. Berdasarkan sajiannya/menu
   Tata meja berdasarkan sajiannya artinya tata meja yang disesuaikan dengan menu yang akan disajikan. Apakah menu lengkap, terbatas atau minuman saja.



Sumber : Renny Trisnawati, "Lipatan Serbet",ppt



Sumber : www.kerajaannusantara.com



Sumber : www.manjur.net

Gambar 2.134. Beberapa Contoh Macam Penataan

2. Berdasarkan waktu makan

   Penataan meja disesuaikan dengan waktu makan yang akan disajikan yaitu untuk makanan pagi (Breakfast set-up), makan siang (Lunch set-up) atau makan malam (Dinner set-up).

3. Berdasarkan cara penawaran hidangan

   Penataan meja makan berdasarkan penawaran hidangan dibedakan menjadi:

   a. Basic Cover



Sumber : www.caps.ualberta.ca
Gambar 2.135. Set Up Basic Cover

   b. Standart A'la Carte Cover



Sumber : www.beth811.hubpages.com
Gambar 2.136. Set Up Standart Ala Carte Cover

c. Variasi Table Cover



Sumber : www.redcafe.net
Gambar 2.137. Set Up Variasi Table Cover

Untuk penataan meja prasmanan (Buffet set-up), seluruh hidangan disajikan di meja prasmanan. Ada pula alat makan yang seluruhnya di letakkan di meja prasmanan da nada pula alat makan yang sudah ditata di meja makan.



Sumber : www.permatajambi.blogspot.com
Gambar 2.138. Prasmanan

4. Berdasarkan asal hidangan

Tata meja yang disesuaikan dengan jenis hidangan berdasarkan Negara asal, misalnya hidangan Indonesia, masakan China, masakan Jepang, masakan Eropa dan sebagainya.

 Sumber : http://asikunik.blogspot.com/2013/06/tata-cara-makan-di-berbagai-negara.html	 Sumber : www.bali.panduanwisata.com

Gambar 2.139. Penataan Meja Makan Ala Jepang



Sumber : http://asikunik.blogspot.com/2013/06/tata-cara-makan-di-berbagai-negara.html

Gambar 2.140. Penataan Meja Makan China



Sumber : http://asikunik.blogspot.com/2013/06/tata-cara-makan-di-berbagai-negara.html

Gambar 2.141. Penataan Makanan Saudi Arabia



Sumber : www.mykoreanstudies.wordpress.com
Gambar 2.142. Penataan Meja Makan Korea



Sumber : http://asikunik.blogspot.com/2013/06/tata-cara-makan-di-berbagai-negara.html
Gambar 2.143. Acara Minum Teh Korea

c. Peralatan Menata Meja Makan

Untuk menata meja makan, hal-hal yang perlu diperhatikan terlebih dahulu yaitu:

1) Menu yang akan disajikan

Kelangkapan suatu penataan meja makan ditentukan oleh menu yang akan disajikan, karena umumnya untuk penataan meja secara continental, setiap komposisi hidangan memiliki peralatan makan tersendiri.

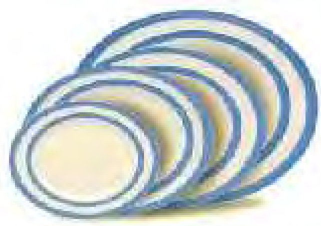
2) Jumlah porsi / tamu yang akan makan

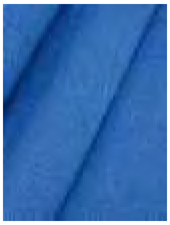
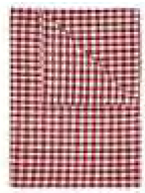
Jumlah porsi dapat menentukan jumlah set alat yang dikeluarkan untuk digunakan dalam penataan meja makan.

3) Kebudayaan

Setiap hidangan suatu Negara / daerah menentukan peralatan makan yang di tata di meja makan, sebagai contoh untuk negeri Jepang, china dan korea berbeda, walaupun dari ketiga Negara tersebut sama-sama menggunakan sumpit sebagai alat makan. Dan di Indonesia, penataan meja makan untuk suku sunda dan suku Jawa berbeda walaupun antara kedua suku ini wilayahnya berdekatan.

Peralatan yang digunakan dalam penataan meja makan adalah:

<u>Cutlery</u> : 1. fish knife 2. Dinner fork 3. Dinner knife 4. Dessert fork 5. Dessert knife 6. Dessert spoon 7. Soup spoon 8. Tea spoon 9. Dinner spoon	 1 2 3 4 5 6 7 8 9
<u>China ware</u> : 1. B&B plate 2. Dessert plate 3. Dinner plate 4. Show plate	 1 2 3 4
<u>Glass ware</u> : water goblet glass	

<u>Lenan</u> : 1.Molton 2.Serbet makan 3.Taplak meja hias 4.Taplak meja	  1 2   3 4
<u>Asesoris meja makan:</u> 1.vas bunga 2.tempat lilin 3.nomor meja 4.tempat lada & garam	  1 2   3 4

Gambar 2.144 Peralatan yang Di Gunakan Untuk Penataan Meja Makan

d. Menata Meja Makan

Tahapan menata meja makan:

1) Memastikan perabot yang digunakan dengan mengecek keutuhan, kebersihan dan ketepatan fungsi perabot, meja harus berada pada tempat dan posisi yang benar pada lay out-nya, permukaan meja harus rata secara horizontal dan tidak miring.

2)



Gambar 2.145. Persiapan Perabot Makan

3) Memasang Taplak Meja, dengan langkah-langkah sebagai berikut :

 **Sumber : www.picstopin.com**	1. <u>Pasang Molton</u> ☑ Usahakan molton terpasang dengan ketat, kencang dan rata.
 **Sumber : www.mejataplak.blogspot.com**  **Sumber : www.sewatenda.com**	2. <u>Pasang Taplak Meja Hias</u> ☑ Pemasangan taplak meja hias (*slip cloth*) tidak jauh berbeda dengan pemasangan taplak meja, hanya saja posisi melakukan kegiatan disesuaikan dengan bentuk *slip clot*-nya



Sumber : www.mejataplak.blogspot.com

3. Pasang Taplak Meja
   - ☑ Pilih taplak yang ukuranya sesuai untuk ukuran meja, bersih, dan licin. Ambil posisi yang tepat untuk mempermudah melakukan kegiatan lying.
   - ☑ Letakkan taplak meja yang masih terlipat empat, ditaruh di atas meja dengan posisi garis pinggir taplak meja di bagian atas.
   - ☑ Kontrol kedua sisi taplak meja yang menjuntai, harus seimbang baik sisi kiri maupun sisi kanan.
   - ☑ Jepit lipatan taplak meja bagian paling atas dengan mempergunakan ibu jari dan jari telunjuk pada kedua tangan dan jari-jari lain menjepit bagian lipatan kain yang disisi bawahnya.
   - ☑ Angkat dan hentakkan lipatan paling atas ke seberang sisi meja arah berlawanan dengan posisi anda berdiri, sampai bagian taplak meja tersebut menjuntai ke bawah di salah satu sisi meja.
   - ☑ Pegang lipatan taplak meja bagian lipatan kedua dengan ibu jari dan telunjuk kedua tangan, tarik perlahan dengan sedikit diangkat kea rah badan dimana anda berdiri sehingga bagian taplak meja menjuntai ke bawah.
   - ☑ Setelah meja tertutup taplak, ratakan permukaannya dengan kedua tangan, untuk meratakan bagian yang menggelembung sehingga taplak meja benar-benar rata dan rapi.

Gambar 2.146. Tahapan Memasang Taplak Meja Makan

c. Membuat lipatan serbet makan
d. Memasang asesoris meja makan

   Memasang asesoris meja makan tepat ditengah meja makan / sisi terbuka meja makan, langkah-langkahnya adalah:
   1) Memasang nomor meja
   2) Memasang vas bunga
   3) Memasang tempat lilin

4) Memasang tempat lada dan garam

e. Memasang peralatan makan untuk penataan meja makan (*table set up*)



Sumber : Dokumen Pribadi
Gambar 2.147. Penataan Meja Makan

1) Meletakkan serbet makan / *show plate* pada tengah sisi meja dengan jarak 2 cm dari tepi meja, didahulukan karena digunakan sebagai patokan keseimbangan penempatan alat.

2) Meletakkan pasangan alat makan dinner knife dan dinner fork secara berurutan dan sejajar dengan jarak 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah show plate atau dinner plate.

3) Meletakkan sendok sup

4) Meletakkan pasangan alat makan dessert knife dan dessert fork secara berurutan

5) Meletakkan pasangan alat makan dessert fork dan dessert spoon secara berurutan

6) Meletakkan B&B plate dan butter spreeder secara berurutan

7) Meletakkan *water goblet glass* 2 cm tepat di atas dinner knife.

5.3 RANGKUMAN

Pada hakikatnya menata meja makan adalah merupakan seni, oleh karena itu harus diciptakan suatu keindahan dan kerapihan.

Jenis penataan meja makan berdasarkan:

1. Menu
2. Waktu makan

3. Cara penawaran hidangan, dibedakan lagi menjadi basic cover, standart A'la Carte cover, dan Variasi table cover
4. Asal hidangan

Untuk menata meja makan, hal-hal yang perlu diperhatikan terlebih dahulu yaitu:

1. Menu yang disajikan
2. Jumlah porsi
3. Kebudayaan

Pengelompokkan peralatan yang digunakan untuk menata meja makan :

1. China ware
2. Glass ware
3. Cutlery
4. Lenan
5. Asesoris meja

Tahapan dalam menata meja makan:

1. Memastikan meja dan kursi yang akan dipakai (jumlah dan kualitas)
2. Memasang taplak meja
3. Membuat lipatan serbet makan.
4. Meletakkan asesoris meja
5. Meletakkan peralatan makan

5.4 TUGAS

TUGAS KELOMPOK

Pahamilah kasus dibawah ini:

Seorang pelayan yang baru bekerja selama 1 minggu pada sebuah restoran mengalami kesibukan yang luar biasa, hal ini dikarenakan penuhnya pengunjung restoran pada saat jam makan siang. Tiba-tiba datang kepala pelayan meminta kepada pelayan tersebut untuk menyiapkan penataan meja untuk 3 pengunjung, seuai dengan pesanan makanan dari menu ini.



Dengan suka hati pelayan tersebut menerima tugas itu. Kalian bantulah pelayan tersebut untuk membuat perencanaan menata meja, yaitu mencangkup alat yang akan digunakan, jumlah alat yang digunakan, lay out / gambar penataan meja.
Daftar menu diatas termasuk jenis menu………
Lanjutkanlah kalimat diatas dengan mengisi titik-titik tersebut.

TUGAS INDIVIDU

Silahkan kalian menganalisis menu dibawah ini:

MENU

CAESAR SALAD
FRESH ICEBERG & ROMAINE LETTUCE, CROUTON,GREEN TOMATTO,AND PARMESAN CHEESE WITH CAESAR DRESSING
***
CREAM OF ASPARAGUS SOUP
SERVED WITH CROUTON
***
GRILLED SNAPPER (plated)
WITH MASHED POTATOES, ASSORTED FRESH VEGETABLE SERVED WITH LEMON SAUCE
***
CREPES SUZETTE
Served with vanilla Ice cream

***

Buatlah :
1. Perencanaan penataan meja makan dengan jumlah tamu 6 orang.
2. Buatlah penataan meja.

5.5 TES FORMATIF

Jawablah pertanyaan dibawah ini menggunakan bahasa kalian dan dengan tepat.

1.Apakah definisi penataan meja makan ?
2.Berdasarkan apa sajakah klasifikasi jenis penataan meja makan ? Jelaskan
3.Pilihlah salah satu penataan meja makan berdasarkan cara penawaran hidangan dan buatlah perencanaan peralatan makan penataan meja tersebut untuk satu set !

5.6 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF

1. Menata meja makan adalah merupakan seni, oleh karena itu harus diciptakan suatu keindahan dan kerapihan.

2. Jenis penataan meja makan berdasarkan :
   a. Berdasarkan sajiannya/menu, yaitu menata meja berdasarkan sajiannya artinya tata meja yang disesuaikan dengan menu yang akan disajikan. Apakah menu lengkap, terbatas atau minuman saja.

   b. Berdasarkan waktu makan , yaitu penataan meja disesuaikan dengan waktu makan yang akan disajikan yaitu untuk makanan pagi (Breakfast set-up),makan siang (Lunch set-up) atau makan malam (Dinner set-up).

   c. Berdasarkan cara penawaran hidangan, yaitu :
      1). Basic cover
      2). Standart A'la carte cover,
      3). Variasi table cover.

3. Basic Cover



Gambar 2.148.Ilustrasi Penataan Meja Makan

Peralatan makan yang dibutuhkan:

No.	Nama Alat	Jumlah
1	Lipatan serbet makan	1
2	Show plate	1
3	Dinner knife	1
4	Dinner fork	1
5	Soup spoon	1
6	Dessert knife	1
7	Dessert fork	2
8	Dessert spoon	1
9	B&B Plate	1
10	B&B Spreeder	1
11	Gelas Water Goblet	1

5.7 LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LK-5)

☑ Untuk tugas kelompok

Nama :
NIS :
Kelas :
Mata Pelajaran :
Guru :

A. Peralatan makan yang dibutuhkan :

No.	Nama Alat	Jumlah

B. Lay out penataan meja makan

☑ Untuk tugas individu

Perhatikan dengan seksama hal-hal yang perlu dipersiapkan dan yang harus dilakukan dalam menata meja.

Nama :
NIS :
Kelas :
Mata Pelajaran :
Guru :

A. Perabot Restoran yang digunakan :

No.	Nama Alat	Jumlah

B. Lenan yang digunakankan :

No.	Nama Alat	Jumlah

C. Peralatan makan yang dibutuhkan :

No.	Nama Alat	Jumlah

D. Asesoris meja makan yang digunakan :

No.	Nama Alat	Jumlah

E. Lay out penataan meja makan

BAB III
EVALUASI

Metode penilaian hasil belajar dinilai dengan menggunakan metode dan teknik penilaian sebagai berikut:

1. Penilaian pengetahuan dilakukan dengan metode penilaian tes tulis. Tes bertulis dilakukan dengan cara menjawab pertanyaan essay. Tes tertulis dilakukan dengan mengerjakan soal-soal pada tes formatif.

2. Penilaian keterampilan dilakukan dengan metode tes kinerja, yaitu siswa diminta untuk membuat kliping, laporan/jurnal dengan topik yang terbatas dan terstruktur serta membuat rancangan kemudian melaksanakan kegiatan observasi restoran, menunjukkan perabot restoran, merancang menu, membuat liapatan serbet, dan menata meja makan. Teknik penilaian tes kinerja dilakukan dengan penilaian unjuk kerja siswa. Penilaian ini dilakukan dengan mengamati kegiatan siswa dalam melakukan eksperimen atau praktek yang ada pada lembar kerja siswa.
   a. Penilaian kinerja melakukan praktek.

KB-1. Observasi Restoran

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Menentukan restoran yang dijadikan objek observasi			
2.	Melakukan konfirmasi awal ke restoran untuk melakukan observasi			
3.	Membuat daftar pertanyaan tentang ruang lingkup observasi			
4.	Melakukan kegiatan sesuai waktu yang ditentukan			
5.	Membuat laporan / jurnal hasil observasi			
6.	Ketepatan waktu mengumpulkan laporan			

KB-2. Merencanakan Menu

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Merencanakan susunan menu			
2.	Kesesuaian komposisi menu			
3.	Kesesuaian menu dengan tema acara			
4.	Merencanakan penataan hidangan dalam kemasan			
5.	Kesesuaian penataan hidangan dengan menu			
6.	Membuat lembar perencanaan menu			
7.	Lembar perencanaan dikumpulkan sesuai dengan waktu yang ditentukan.			
8.	Ketepatan waktu mengumpulkan tugas sesuai dengan waktu yang ditentukan.			

KB-3. Mencari Klasifikasi Peralatan Restoran dari berbagai sumber

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Mendata seluruh informasi mengenai peralatan restoran			
2.	Dokumentasi hasil observasi jelas terinci			
3.	Ketepatan klasifikasi peralatan restoran			
4.	Penyusunan laporan sesuai prosedur yang ditentukan			
5.	Ketepatan waktu mengumpulkan laporan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan			

KB-4. Membuat kliping Lipatan Serbet Makan

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Mendapatkan nama-nama jenis lipatan serbet sebanyak 20 jenis.			
2.	Membuat lipatan langkah-langkahnya.			
3.	Membuat daftar pertanyaan tentang ruang lingkup observasi			
4.	Melakukan kegiatan sesuai waktu yang ditentukan			
5.	Membuat laporan / jurnal hasil observasi			

KB-5. Merencanakan Penataan Meja Makan

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Merencanakan perabot restoran yang digunakan sesuai dengan jumlah tamu			
2.	Merencanakan peralatan restoran yang digunakan sesuai dengan jumlah tamu			
3.	Merencanakan peralatan makan yang digunakan sesuai dengan menu			
4.	Membuat lay out penataan meja makan sesuai dengan penawaran menu yang diminta			
5.	Membuat lay out penataan meja makan sesuai dengan standar operasional prosedur			
6.	Kelengkapan dalam perencanaan sesuai dengan standar operasional prosedur.			
7.	Mengumpulkan lembar perencanaan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.			

Rubrik :

Observasi Restoran

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Menentukan restoran yang dijadikan objek observasi	-	-	Restoran apapun dapat dijadikan objek observasi
2.	Melakukan konfirmasi awal ke restoran untuk melakukan observasi	Tidak melakukan konfirmasi awal	Melakukan konfirmasi awal lewat telepon, tetapi tidak melalui surat	Melakukan konfirmasi awal lewat telepon maupun surat
3.	Membuat daftar pertanyaan tentang ruang lingkup observasi	Tidak membuat daftar pertanyaan	Membuat daftar pertanyaan tetapi kurang terinci	Membuat daftar pertanyaan dan terinci
4.	Melakukan kegiatan sesuai waktu yang ditentukan	Lewat dari waktu yang ditentukan dan tidak terencana	Lewat dari waktu yang ditentukan	Sesuai dengan waktu yang ditentukan
5.	Membuat laporan / jurnal hasil observasi	Tidak membuat laporan/jurnal hasil laporan observasi	membuat laporan/jurnal hasil laporan observasi	membuat laporan/jurnal hasil laporan observasi dan penampilan laporan rapi
6.	Ketepatan waktu mengumpulkan laporan	Lewat dari waktu yang ditentukan	Tepat sesuai waktu yang ditentukan	Kurang dari waktu yang ditentukan

Merencanakan Menu

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Merencanakan susunan menu	Tidak membuat perencanaan susunan menu	Membuat perencanaan susunan menu	Membuat perencanaan susunan menu dan tepat.
2.	Kesesuaian komposisi menu	Komposisi tidak lengkap	Komposisi lengkap tetapi kurang sesuai	Komposisi lengkap dan sesuai
3.	Kesesuaian menu dengan tema acara	Menu tidak sesuai tema acara	Menu sesuai tema acara tetapi kurang variasi	Menu sesuai tema acara dan bervariasi
4.	Merencanakan penataan hidangan dalam kemasan	Tidak melakukan perencanaan penataan hidangan dalam kemasan	melakukan perencanaan penataan hidangan dalam kemasan tetapi kurang sesuai dengan kemasan	melakukan perencanaan penataan hidangan dalam kemasan dan sesuai dengan kemasan
5.	Kesesuaian penataan hidangan dengan menu	Tidak melakukan penataan hidangan dengan menu	melakukan penataan hidangan dengan menu tetapi kurang tersusun rapi	melakukan penataan hidangan dengan menu dan tersusun rapi
6.	Membuat lembar perencanaan menu	Tidak membuat lembar perencanaan menu	membuat lembar perencanaan menu kurang rapi	membuat lembar perencanaan menu dan rapi
7.	Lembar perencanaan dikumpulkan sesuai dengan waktu yang ditentukan.	Tidak sesuai dengan waktu yang ditentukan	Sesuai dengan waktu yang ditentukan tetapi kurang rapi	Sesuai dengan waktu yang ditentukan dan rapi

Mencari Klasifikasi Peralatan Restoran dari berbagai sumber

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Mendata seluruh informasi mengenai peralatan restoran	Seluruh peralatan ada tapi tidak diidentifikasikan	Seluruh peralatan ada dan diidentifikasikan	Seluruh peralatan ada dan diidentifikasikan serta do dokumentasikan
2.	Dokumentasi hasil observasi jelas terinci	Foto, lembar kerja, surat observasi tidak dilampirkan	Foto, lembar kerja ada tetapi surat observasi tidak dilampirkan	Foto, lembar kerja, surat observasi dilampirkan
3.	Ketepatan klasifikasi peralatan restoran	Gambar dan ukuran tidak ada	Gambar tidak ada, ukuran ada	Gambar dan ukuran ada
4.	Penyusunan laporan sesuai prosedur yang ditentukan	Susunan tidak rapidan tidak lengkap	Susunan rapi tetapi tidak lengkap	Susunan rapi dan lengkap
5.	Ketepatan waktu mengumpulkan laporan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan	Telat dari waktu yang ditentukan	Sesuai dari waktu yang ditentukan	Kurang dari waktu yag ditentukan

Membuat kliping Lipatan Serbet Makan

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Mendapatkan nama-nama jenis lipatan serbet sebanyak 20 jenis.	Kurang dari 20 jenis	Pas 20 jenis	Lebih dari 20 jenis
2.	Membuat lipatan langkah-langkahnya.	Tidak lengkap, dan tidak rapi	Lengkap tetapi kurang rapi	Lengkap dan rapi
3.	Membuat daftar pertanyaan tentang ruang lingkup observasi	Tidak lengkap, dan tidak terinci	Lengkap tetapi kurang terinci	Lengkap dan terinci
4.	Melakukan kegiatan sesuai waktu yang ditentukan	Telat dari waktu yang ditentukan	Lebih awal dari waktu yang ditentukan	Sesuai dengan waktu yang ditentukan
5.	Membuat laporan / jurnal hasil observasi	Laporan tertulis, dan dokumen tidak ada	Laporan tertulis ada, tetapi dokumen tidak ada	Laporan tertulis, dan dokumen lengkap

Merencanakan Penataan Meja Makan

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Merencanakan perabot restoran yang digunakan sesuai dengan jumlah tamu	Ukuran, jumlah, kondisi perabot tidak sesuai	Ukuran, jumlah sesuai, tetapi kondisi perabot tidak baik	Ukuran, jumlah, kondisi perabot sesuai
2.	Merencanakan peralatan restoran yang digunakan sesuai dengan jumlah tamu	Ukuran, jumlah, kondisi peralatan tidak sesuai	Ukuran, jumlah sesuai, tetapi kondisi peralatan tidak baik	Ukuran, jumlah, kondisi peralatan sesuai
3.	Merencanakan peralatan makan yang digunakan sesuai dengan menu	Ukuran, jumlah, kondisi peralatan makan tidak sesuai	Ukuran, jumlah sesuai, tetapi kondisi peralatan makan tidak baik	Ukuran, jumlah, kondisi peralatan makan sesuai
4.	Membuat lay out penataan meja makan sesuai dengan penawaran menu yang diminta	Kerapian dan Tata letak peralatan tidak sesuai dengan penawaran menu	Tata letak peralatan sesuai dengan penawaran menu, tetapi kerapian kurang	Kerapian dan Tata letak peralatan sesuai dengan penawaran menu
5.	Membuat lay out penataan meja makan sesuai dengan standar operasional prosedur	Kerapian dan Tata letak peralatan tidak sesuai dengan SOP	Tata letak peralatan sesuai dengan SOP, tetapi kerapian kurang	Kerapian dan Tata letak peralatan sesuai dengan SOP

6.	Kelengkapan dalam perencanaan perabot , alat dan lay out sesuai dengan standar operasional prosedur.	perencanaan perabot , alat dan lay out tidak sesuai dengan SOP	perencanaan perabot ,dan alat sesuai tetapi lay out kurang rapi dan tidak sesuai dengan SOP	perencanaan perabot , alat dan lay out sesuai dengan SOP
7.	Mengumpulkan lembar perencanaan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.	Telat dari waktu yang ditentukan	Sesuai dengan waktu yang ditentukan	Sebelum waktu yang ditentukan

3. Penilaian sikap, penilain sikap merupakan ekspresi dari nilai-nilai atau pandangan hidup yang dimiliki oleh siswa. Penilaian objek sikap dapat dilihat dari :
   a. Sikap siswa terhadap materi pelajaran. Siswa perlu memiliki sikap positif terhadap matapelajaran, sehingga siswa akan lebih mudah diberi motivasi, dan akan lebih mudah menyerap materi pelajaran yang diajarkan.
   b. Sikap siswa terhadap proses pembelajaran.
   c. Sikap berkaitan dengan nilai atau norma yang berhubungan dengan suatu materi pelajaran.

Teknik penilaian sikap dilakukan dengan observasi perilaku siswa. Guru melakukan observasi terhadap siswa. Hasil observasi perilaku disekolah dapat dilakukan dengan menggunakan buku catatan khusus tentang kejadian-kejadian berkaitan siswa selama disekolah.

Lembar pengamatan sikap siswa

No.	Sikap Nama	Keaktifan	Tanggung jawab	Toleransi	Disiplin	Kerjasama	Kejujuran
1.							
2.							
3.							

Keterangan:
Skala penilaian sikap dibuat dengan rentang antara 1 s.d 5.
1 = sangat kurang;
2 = kurang konsisten;
3 = mulai konsisten;
4 = konsisten; dan
5 = selalu konsisten.

Pengetahuan : Tugas, Formatif (bobot nilai 1), uas (pg), UTS (lisan)
Psikomotorik : Praktik
Sikap : Kerjasama, komunikasi

DAFTAR PUSTAKA

Ed Sanders, Paul, Ron Wilkinson, ***Service At Its Best Waiter-WaitressTraining, Aguide to becoming a successful Server***, New Jersey, 2002

Food and Beverage Hand Book of Restaurant Standart and Procedures 2 nd Edition, Brisbane, 1992.

John Fuller, ***Modern Restaurant Service,*** Virtue & Company Limeted, London, 1983

Ed Sanders, Paul Paz, Ron Wilkinson, New Jersey, 2002

Endar Sugiarto.Ir.BA, ***Pengantar Akomodasi Dan Restoran***, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta 1996.

Prihastuti Ekawatiningsih.dkk, ***Restoran jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan***, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta, 2008.

Sukresno, INR.Pendit, ***Petunjuk Praktek Pramusaji***, PTGramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2004.

Hartindah, ***Mengatur Meja Makan***, PT Bina Ilmu, Surabaya, 1976.

Marsum WA, ***Restoran dan segala permasalahannya,*** Yogyakarta 2002.

Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Penataran Guru Kejuruan (PPPGK), ***Pelayanan Makanan dan Minuman di Restoran***, Jakarta, 2000.

Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), ***Pengantar Dasar Pelayanan Makan dan Minum,*** Depok, 2010.

Instalasi Boga, Pusat Pengembangan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata (PPPPTK Bispar), ***Table Decoration,*** Depok, 2009.

Darniaty, Dra. ***Modul Menyiapkan Peralatan Untuk Layanan Makanan dan Minuman***, PPPPTK Bisnis dan Pariwisata, Depok, 2010.